FOOD PROCESSOR

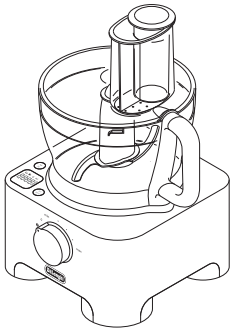
INSTRUCTIONS FOR USE
SAVE THESE INSTRUCTIONS

ROBOT

MODE D'EMPLOI
CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI

ROBOT DE COCINA

INSTRUCCIONES PARA EL USO
REPASE Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES
LEA CUIDADOSAMENTE ESTE INSTRUCTIVO ANTES DE USAR SU APARATO



MODEL/MODELE/MODELO
DFP950

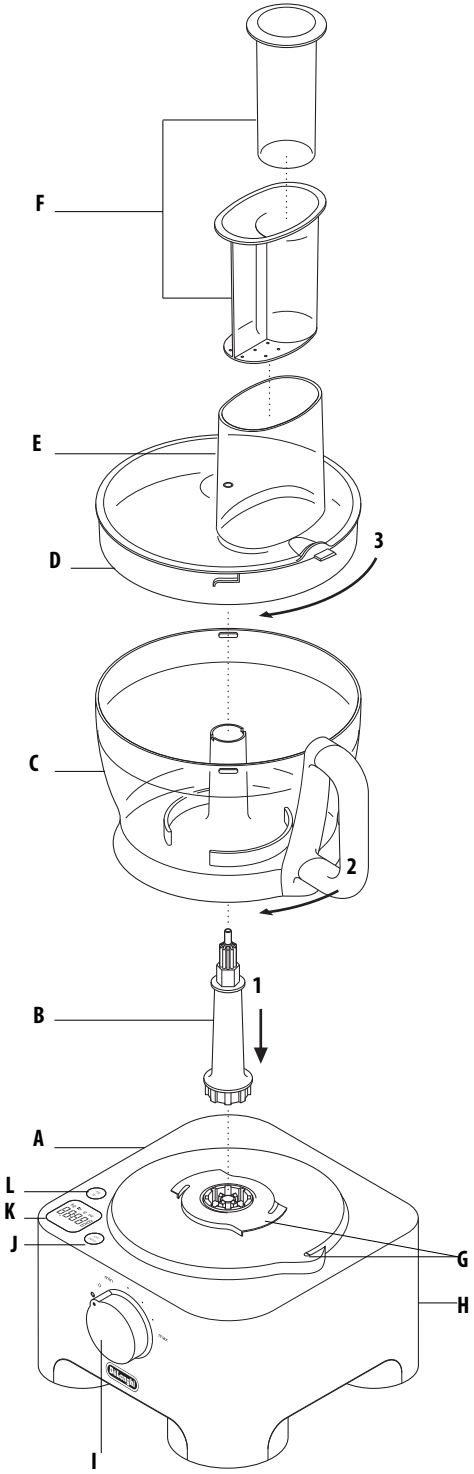
Register this product on-line and receive a free trial issue of Cook's Illustrated. Visit **www.delonghiregistration.com**
Visit **www.delonghi.com** for a list of service centers near you.

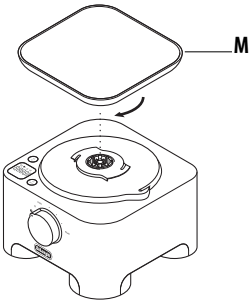
Enregistrez ce produit en ligne et recevez un numéro gratuit de Cook's Illustrated. Visitez **www.delonghiregistration.com**
Visitez **www.delonghi.com** pour y voir une liste des centres de réparation proches de chez vous.

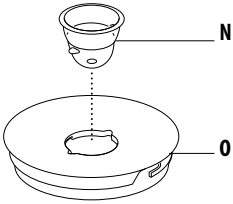
Registre este producto en línea y reciba un ejemplar gratis de Cook's Illustrated. Visite **www.delonghiregistration.com**
Visite **www.delonghi.com** para ver la lista de centros de servicios cercanos a usted.

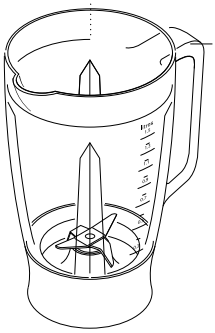
ELECTRIC CHARACTERISTICS/CARACTÉRISTIQUES ÉLECTRONIQUES
CARACTERISTICAS ELECTRICAS

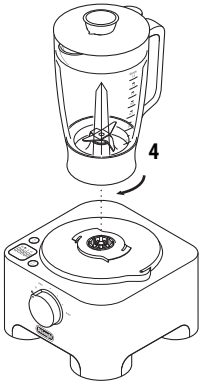
120 V~ 60 Hz 600 W

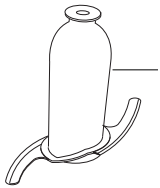

F
E
D
3
C
2
1
B
A
L
K
J
G
H
I

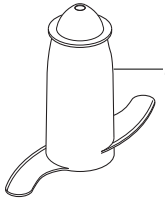

M

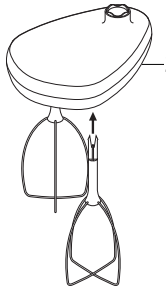

N
O

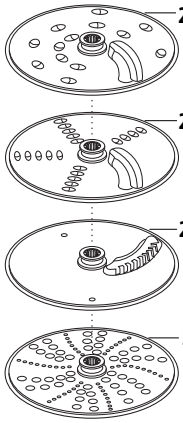

P

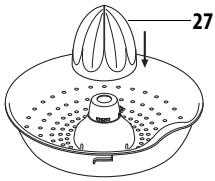

4

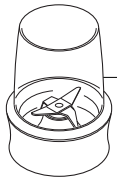

20

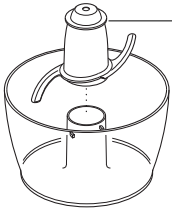

21

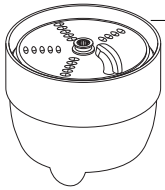

22


23
24
25
26


27


28


29

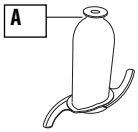

30

EN

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electrical shock and/or personal injury. Read all instructions.

1 The blades and discs are very sharp, bowl handle with care. Always hold the knife blade by the finger grip **A** at the top, away from the cutting edge, both when handling and cleaning.



2 Do not lift or carry the processor by the bowl handle - or the handle may break resulting in injury.
3 Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
4 Keep hands and utensils out of the processor bowl and blender carafe while connected to the power supply.
5 Switch off and unplug: before fitting or removing parts, after use, before cleaning.
6 Never use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher/s supplied.
7 Before removing the lid from the bowl or blender/mill from the power unit: switch off, wait until the attachment/blades have completely stopped, be careful not to unscrew the blender carafe or mill from the blade unit.
8 Allow all liquids to cool to room temperature before placing them in the blender.
9 Do not use the lid to operate the processor, always attach the bowl and lock the lid when unit is powered off and use the on/off speed control to power the machine on.
10 This machine will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.
11 Keep hands and utensils away from moving blades or discs while processing food and away from cutting blade while chopping food and out of container while blending, to reduce the risk of severe injury to persons or damage to the appliance. A scraper may be used but must be used only when the appliance is not running.
12 Blades are sharp. Handle carefully.
13 To reduce the risk of injury, never place cutting blade or discs or cutter-assembly blades on base without first putting bowl properly in place or jar properly attached.
14 Be certain cover is securely locked in place before operating.
15 Never use an unauthorized attachment.
16 Never leave the machine on unattended.
17 Never use a damaged machine. Get it checked or repaired: see 'service'.
18 Never let the power unit, cord or plug get wet.
19 Don't let excess cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.
20 Never misuse your food processor and only use it for its intended domestic use.
21 Do not exceed the maximum capacities stated.
22 This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
23 Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
24 De'Longhi will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.
25 Misuse of your food processor/blender can result in injury.
26 Avoid contacting moving parts.
27. To protect against risk of electrical shock do not put the Food Processor in water or other liquid.
28. Unplug from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
29. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions, or is dropped or damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
30. The use of attachments not recommended or sold by the manufacturer may cause fire, electric shock or injury.
31. Do not use outdoors.
32. Do not attempt to defeat the cover interlock mechanism.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SHORT CORD INSTRUCTIONS

A short power cord is provided to reduce the risk resulting from entanglement or tripping over a longer cord. Longer detachable power supply cords are available and may be used if care is exercised in their use. If a longer detachable power cord or extension cord is used the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally. The electrical rating of the appliance is listed on the bottom of the unit. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounded type 3 wire cord.

This appliance has a polarized plug. One blade is wider than the other. To reduce the risk of electrical shock this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to modify the plug in any way.

Before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your machine.

Before using for the first time

1 Remove all packaging including the plastic blade covers from the knife blade. Take care the blades are very sharp. These covers should be discarded as they are to protect the blade during manufacturing and transit only.
2 Wash all parts see 'cleaning'
3 Push excess cord into the back of the machine.

To purchase optional accessories please visit www.delonghi.com or call customer service listed on the warranty page.

KEY PROCESSOR

A power unit
B detachable drive shaft
C bowl
D lid
E feed tube
F pushers
G safety interlocks
H cord storage
I speed control with power on light

WEIGHING FUNCTION

J on/zero button
K display screen
L kg/lb button
M weighing plate

BLENDER

N filler cap
O lid
P carafe

ATTACHMENTS

20 knife blade
21 dough tool
22 twin beater geared metal whisk
23 thick slicing/coarse shredding disc
24 thin slicing/fine shredding disc
25 (Julienne) fine chipper disc (optional)
26 rasping disc (optional)
27 geared citrus press (optional)
28 mill (optional)
29 mini processor bowl (optional)
30 attachment storage

To use your food processor

1 Fit the detachable shaft onto the power unit (1).
2 Then fit the bowl. Place the handle towards the back and turn clockwise until it locks (2).
3 Fit an attachment over the drive shaft.
- Always fit the bowl and attachment onto the machine before adding ingredients.
4 Place lid on top of bowl - ensuring the top of the drive shaft fits into the center of the lid.
Turn lid clockwise to lock safety switch on lid into the handle of the food processor (3).
- Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off control.
5 Plug unit in and the power light located on the speed dial will come on. Press on/zero button to use the scale or just turn dial and select a speed.
- As a safety precaution processor the food won't work if the bowl and lid are fitted incorrectly.
- Use the pulse (P) for short bursts. The pulse will operate for as long as the control is held in position.
6 Reverse the above procedure to remove the lid, attachments and bowl.
- Always switch off before removing the lid.

Important

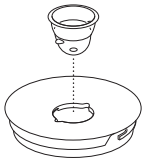
- Your food processor is not suitable for crushing or grinding coffee beans, or processing granulated sugar to caster sugar.
- When adding extracts or flavorings to mixtures avoid contact with the plastic as this may result in permanent stains.

Choosing a speed for all functions

TOOL/ATTACHMENT	FUNCTION	SPEED	MAXIMUM CAPACITIES
Knife Blade	Boxed cake mix Pastry - cutting fats into flour Adding water to combine pastry ingredients Chopping/pureeing/pates Soups – start at a low speed and move up to Max	Min – Max 5 – Max 1 – 5 Max Min –Max	1.5Kg/3lb 5oz Total Wt 340g/12oz Flour Wt 600g/1lb 6oz Meat 1 liter/4 cups
Whisk	Egg Whites Egg & sugar Cream	Max Max 5 – Max	6 Egg Whites 500 mls/2 cups
Dough tool	Yeasted mixes	Max	500g
Discs – slicing/ shredding/chipping	Firm food items such as carrots, hard cheese. Softer items such as cucumbers, tomatoes	5 – Max Min – 5	1.8kg/12 cups
Blender	All processing	Max	1.5 liters/2pts 12fl.oz
Rasping disc (optional)	Parmesan cheese, Potatoes for gnocchi or potato dumplings.	Max	1.8kg/12 cups
Citrus Press (optional)	Citrus fruits	1	
Mini Bowl & knife (optional)	All processing	Max	200g/8oz
Mill (optional)	Herbs, coffee beans or nuts	Max	nuts: 100g/3.5 oz coffee beans: 90g/3.2 oz

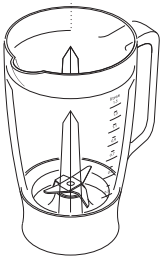
To use your BLENDER

1 Put your ingredients into the goblet.
2 Put the filler cap in the lid, then turn.
3 Turn the lid in a clockwise direction to lock into the goblet.
4 Place the liquidiser onto the power unit and turn to lock **4**.
5 Select a speed or use the pulse control.



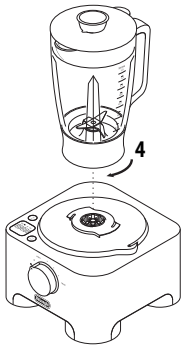
Important

- Allow all liquids to cool to room temperature before placing them in the blender.
- To ensure the long life of your blender, never run it for longer than 60 seconds. Switch off as soon as you've got the right consistency.
- Don't process spices - they may damage the plastic.
- The machine won't work if the blender is fitted incorrectly.
- Don't put dry ingredients into the blender before switching on. If necessary, cut them into pieces; remove the filler cap; then with the machine running, drop them through one by one.
- Don't use the blender as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Never blend more than 1 1/2 litres (50 oz) - less for frothy liquids like milkshakes.



Hints

- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil into the blender. Then with the machine running, remove filler cap and pour oil slowly through the filler cap hole.
- Thick mixtures, e.g. pates and dips, may need scraping down. If it's difficult to process, add more liquid.
- When crushing ice use the pulse in short bursts.

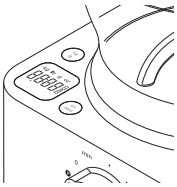


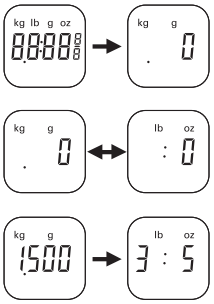
Weighing function

- Your food processor is fitted with a built in weighing function to allow ingredients to be weighed straight into the bowl or blender carafe.
- The Maximum weighing capacity is 3Kg./6.6 lbs. This is the total weight of all the ingredients plus the weight of the bowl or blender carafe.

To use the weighing function

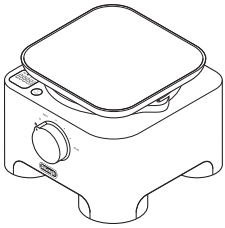
1 Always fit the drive shaft, bowl and attachment or blender carafe onto the power unit before adding ingredients.
2 Plug in – the display screen will remain blank.
3 Press the ON/ZERO button once and the display screen will light up.
4 Press the (kg/lb) button to select either grams or ounces. The display will default to kg/g when first switched on.
- The unit weighs in 2g increments and teaspoon/tablespoon measures are recommended for weighing small quantities.
5 Check the display shows '0', if not, zero by pressing the ON/ZERO button. Then weigh the required ingredients straight into the bowl or carafe. After the weight is displayed, press the ON/ZERO button and the display will return to '0'. Add the next ingredients and that weight will be displayed. Repeat until all ingredients are weighed.
- If the display is not zeroed and either the ingredients or the bowl/attachment/lid are removed the display will show [- - - -] to represent a minus reading. To zero press the ON/ZERO button once.
6 Add the lid and select a speed to operate the processor.





- During operation the display screen with freeze [- - - -] until the speed control returned to the off position.
- After processing the last weight will be displayed on the screen when the speed control is returned to the off position. Note: The weight of the lid will be included if the display is not zeroed before switching on.
- The weight of any additional ingredients added down the feed tube while the processor is running will not be shown on the display screen.

-M- weighing plate



A removable weighing plate is supplied for weighing ingredients without using the bowl or blender. To use, place the plate on top of the power unit and turn clockwise to lock. Then follow steps 2 to 5 under 'to use the weighing function'. To remove, turn the plate counterclockwise and lift off.

Auto switch off

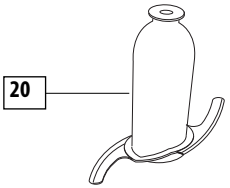
- The display screen will turn off automatically if the same weight reading is shown after 5 minutes.
- The display screen can be turned off manually by pressing and holding down the ON/ZERO button for a few seconds.

Important

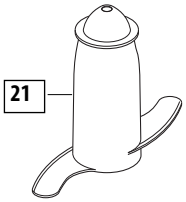
- Do not overload by exceeding the maximum weighing capacity of 3Kg./6.6 lbs
- Do not subject the power unit to excessive force as this may damage the weighing sensor.
- Always place the food processor on a dry flat surface prior to weighing.
- Do not move the power unit during operation of the weighing function.

Using the attachments

20 knife blade/ 21 dough tool



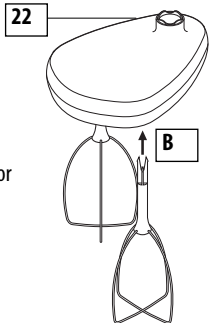
The knife blade is the most versatile of all the attachments. The length of the processing time will determine the texture achieved. For coarser textures use the pulse control.
Use the knife blade for cake and pastry making, chopping raw and cooked meat, vegetables, nuts, pate, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread. It can also be used for yeasted dough mixes if the dough tool is not supplied.
Use the dough tool for yeasted mixes.



Hints

knife blade/dough tool

- Cut food such as meat, bread, vegetables into cubes approximately 2cm/$^3/_4$in before processing.
- Biscuits should be broken into pieces and added down the feed tube while the machine is running.
- When making pastry use fat straight from the fridge cut into 2cm/$^3/_4$ in cubes.
- Take care not to over-process.
- Place the dry ingredients in the bowl and add the liquid down the feed tube while the machine is running. Process until a smooth elastic ball of dough is formed this will take 60 - 90 secs.
- Re-knead by hand only. Re-kneading in the bowl is not recommended as it may cause the processor to become unstable.



22 twin beater geared whisk

Use for light mixtures only e.g. egg whites, cream, evaporated milk and for whisking eggs and sugar for fatless sponges. Heavier mixtures such as fat and flour will damage the gears.

Using the whisk

1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.

2 Push each beater securely into the drive head **B**.
3 Fit the whisk by carefully turning until it drops over the drive shaft until the bottom of the whisks are almost touching the bottom of the bowl.
4 Add the ingredients.
5 Fit the lid - ensuring the end of the shaft locates into the center of the lid. Turn lid clockwise to lock safety switch on lid into the handle of the food processor (3).
6 Switch on.

Important

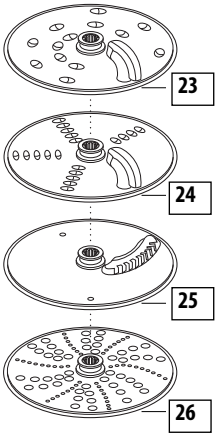
- The whisk is not suitable for making boxed cake mix or creaming fat and sugar as these mixes will damage the gears. Always use the knife blade for making cakes.

Hints

- Best results are obtained when the eggs are at room temperature.
- Ensure the bowl and whisks are clean and free from grease before whisking.

Slicing/shredding discs

reversible slicing/shredding discs - thick **23**, thin **24**.
Use the shredding side for cheese, carrots, potatoes and foods of a similar texture.
Use the slicing side for cheese, carrots, potatoes, cabbage, cucumber, zucchini, beet and onions.
(Julienne) fine chipper disc **25** (optional).
Use to cut: potatoes for Julienne style French fries; firm ingredients for salads, garnishes, casseroles and stir fries (e.g. carrot, turnip, zucchini , cucumber).
rasping disc **26** (optional).
Grates Parmesan cheese and potatoes for gnocchi or potato dumplings.

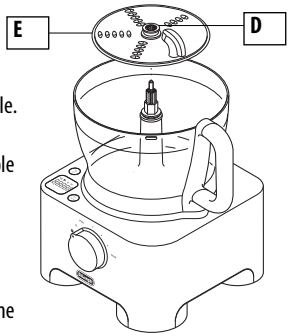


Safety

- Never remove the lid until the cutting disc has completely stopped.
- Handle the cutting discs with care - they are extremely sharp.

To use the cutting discs

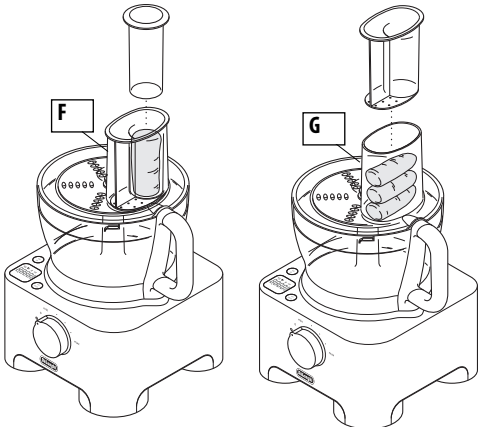
1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
2 Holding by the center grip **D** place the disc onto the drive shaft with the appropriate cutting side facing upwards **E**.
3 Fit the lid ensuring the drive shaft is centered in the lid and the lid is locked into the handle.
4 Choose which size feed tube you want to use. The pusher contains a smaller feed tube for processing individual items or thin ingredients and a larger feed tube for bigger or multiple ingredients.
To use the small feed tube - first put the large pusher inside the feed tube.
To use the large feed tube - use both pushers together.
5 Put the food in the feed tube.
6 Switch on and push down evenly and slowly with the pusher - never put your fingers in the feed tube.



Hints

- Use fresh ingredients.
- Don't cut food too small. Fill the width of the large feed tube fairly full. This prevents the food from slipping sideways during processing. Alternatively use the small feed tube.

- When using the fine chipper disc, place ingredients horizontally **G**.
- When slicing or shredding: food placed upright **F** comes out shorter than food placed horizontally **G**.
- It is normal to have a small amount of non-shredded food on the top of the disc after processing.



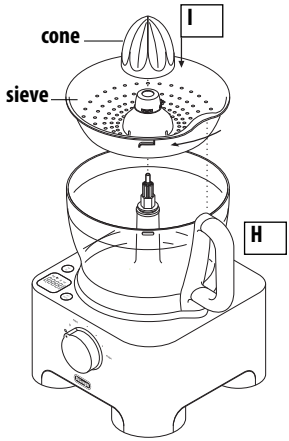
27 citrus press (optional)

Use the citrus press to squeeze the juice from citrus fruits (e.g. oranges, lemons, limes and grapefruits).

- cone
- sieve

To use the citrus press

1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
2 Fit the sieve into the bowl - ensuring the sieve handle is locked into position directly over the bowl handle **H**.
3 Place the cone over the drive shaft turning until it drops all the way down **I**.
4 Cut the fruit in half. Then turn the speed dial and press the fruit onto the cone.
- The citrus press will not operate if the sieve is not locked correctly.



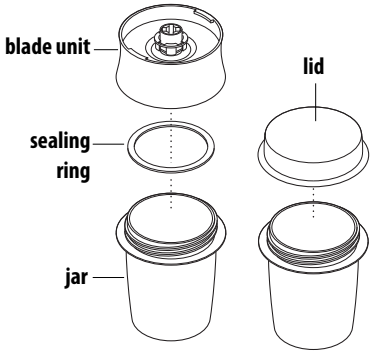
28 mill (optional)

Use the mill for milling herbs, nuts and coffee beans.

- blade unit
- sealing ring
- jar
- lid

Safety

- Never fit the blade unit to your machine without the jar fitted.
- Never unscrew the jar while the mill is fitted to your machine.
- Don't touch the sharp blades. Keep the blade unit away from children.
- Never remove the mill until the blades have completely stopped.



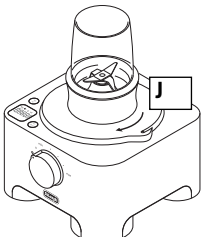
Important

- To ensure the long life of your mill, never run for longer than 15 seconds. Switch off as soon as you've got the right consistency.
- Don't process spices - they may damage the plastic.
- The machine won't work if the mill is fitted incorrectly.
- Use for dry ingredients only.

To use your mill

1 Put your ingredients into the jar. Fill it no more than half full.
2 Ensure the sealing ring is correctly fitted into the blade unit, with the ring being pushed and locked around the inner circle of the blade unit.

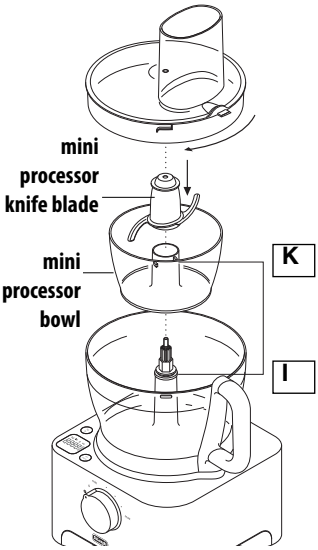
3 Turn the blade unit upside down. Lower it into the jar, blades down.
4 Screw the blade unit onto the jar until it is finger tight.
5 Place the mill onto the power unit and turn to lock **J**.
6 Switch on to maximum speed or use the pulse control.
7 After milling, you can replace the blade unit with lid.
- The lid is not airtight to store excess food in airtight container to ensure freshness.



Hints
- Herbs are best milled when clean and dry.

29 **mini processor bowl (optional)**

Use the mini processor bowl to chop herbs and process small quantities of ingredients e.g. meat, onion, nuts, mayonnaise, vegetables, purées, sauces and baby food.
- mini processor knife blade
- mini processor bowl



To use the mini processor bowl
1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
2 Fit the mini processor bowl - ensuring the ribs on the inside of the mini bowl chimney align with the slots in the main bowl chimney **I**.
3 Place the mini processor knife blade over the drive shaft **K**.
4 Add the ingredients to be processed.
5 Fit the lid ensuring the drive shaft is centered in the lid and the lid is locked into the handle and switch on.

Safety
- Never remove the lid until the knife blade has completely stopped.
- The knife blade is very sharp - always handle with care.

Important
- Don't process spices – they may damage the plastic.
- Don't process hard food such as coffee beans, ice cubes or chocolate – they may damage the blade.

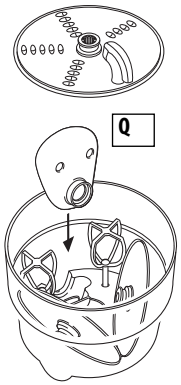
Hints
- Herbs are best chopped when clean and dry.
- Always add a little liquid when blending cooked ingredients to make baby food.
- Cut foods such as meat, bread, vegetables into cubes approximately 1-2 cm ($\frac{1}{2}$ – $\frac{3}{4}$ in) before processing.
- When making mayonnaise add the oil slowly down the feed tube.

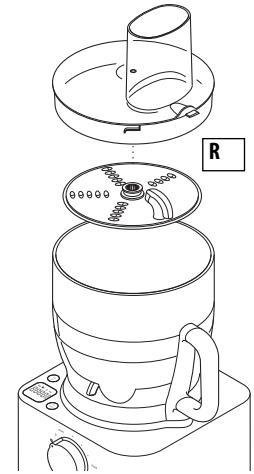
Note: The maximum power rating is based on the mill attachment.

30 ATTACHMENT STORAGE

The attachment storage carousel fits inside the bowl.
To use the storage carousel

1 Fit the knife blade to the bowl.
2 Then fit the whisk and discs, into the carousel **Q**.
3 Fit the carousel over the knife blade and place the processor lid on top **R**.



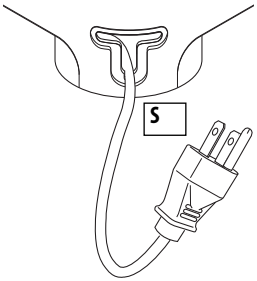


Care & cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Handle the blades and cutting discs with care - they are extremely sharp.
- Some foods may discolor the plastic. This is perfectly normal and won't harm the plastic or affect the flavor of your food. Rub with a cloth dipped in vegetable oil to remove the discoloration.

Power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry. Ensure that the interlock area is clear of food debris.
- Store excess cord in the storage area at the back of the machine **S**.



Blender/mill

1 Empty the carafe/jar before unscrewing it from the blade unit.
2 Wash the carafe/jar by hand.
3 Remove and wash the seals.
4 Don't touch the sharp blades – brush them clean using hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap. Don't immerse the blade unit in water.
5 Leave to dry upside down.

Twin beater geared whisk

- Detach the beaters from the drive head by gently pulling them free. Wash in warm soapy water.
- Wipe the drive head with a damp cloth, then dry.
  Do not immerse the drive head in water.

All other parts

- Wash by hand, then dry.
- Alternatively they can be washed on the top rack of your dishwasher. A short low temperature program is recommended.

Service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by De'Longhi or an authorized De'Longhi service center.
- If you experience any problems with the operation of the processor, before calling for assistance refer to the troubleshooting guide.

If you need help with:

- Using your appliance or
- Servicing or repairs
- Contact the customer service hotline listed on the warranty page.

Troubleshooting guide

Problem	Cause	Solution
The processor will not operate	No power/indicator light not lit. Bowl not locked on correctly. Lid not locked correctly.	Check processor is plugged in Check bowl is located correctly and the handle is situated towards the right hand side. Check that the lid interlock is correctly locked in place. If none of the above check the fuse/circuit breaker in your home.
Processor stops during processing	Processor overloaded/maximum capacities exceeded. Lid unlocked.	Check maximum capacities stated under "to use your food processor". Check lid is locked correctly.
Poor performance of tools/attachments.	Refer to hints in relevant "using the attachment" section.	Check attachments are assembled correctly.
Weighing function Display screen freezes on [----]	Quantity weighed too small.	Use teaspoon and tablespoon measures for very small quantities.
Weight changed on display screen	Power unit moved during operation.	Do not move unit during use. Zero the display before weighing next ingredients.

LIMITED WARRANTY

This warranty applies to all products with De'Longhi or Kenwood brand names.

What does the warranty cover?
We warrant each appliance to be free from defects in material and workmanship. Our obligation under this warranty is limited to repair at our factory or authorized service center of any defective parts or part thereof, other than parts damaged in transit. In the event of a products replacement or return, the unit must be returned transportation prepaid. The repaired or replacement model will be returned at the company expense.
This warranty shall apply only if the appliance is used in accordance with the factory directions, which accompany it, and on an Alternating current (AC) circuit.

How long does the coverage last?
This warranty runs for one year (1) from the purchase date found on your receipt and applies only to the original purchaser for use.

What is not covered by the warranty?
The warranty does not cover defects or damage of the appliance, which result from repairs or alterations to the appliance outside our factory or authorized service centers, nor shall it apply to any appliance, which has been subject to abuse, misuse, negligence or accidents. Also, consequential and incidental damage resulting from the use of this product or arising out of any breach of contract or breach of this warranty are not recoverable under this warranty. Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damage, so the above limitation may not apply to you.

How do you get service?
If repairs become necessary, see contact information below:

U.S. Residents: Please contact our toll free hotline at 1-800-322-3848 or log onto our website at www.delonghi.com

Residents of Canada: Please contact our toll free hotline at 1-888-335-6644 or log onto our website at www.delonghi.com

Residents of Mexico: Please contact our toll free number 01-800-711-8805 for assistance or log onto our website at www.delonghi.com

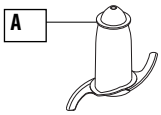
The above warranty is in lieu of all other express warranties and representations. All implied warranties are limited to the applicable warranty period set forth above. This limitation does not apply if you enter into an extended warranty with De'Longhi. Some states/countries do not allow limitations on how long an implied warranty lasts, so the above exclusions may not apply to you. De'Longhi does not authorize any other person or company to assume for it any liability in connection with the sale or use of its appliance.

How does country law apply?
This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights, which vary from state to state/country to country.

MISES EN GARDE IMPORTANTES

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, vous devez toujours respecter des précautions élémentaires pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution ou de blessures

1 Les lames et les disques sont très tranchants, manipulez-les avec précaution. Tenez systématiquement la lame du couteau à l'emplacement prévu pour les doigts à l'opposé du tranchant, durant la manipulation et le nettoyage **A**.



2 Ne pas soulever ou porter le robot par la poignée car celle-ci risque de se casser et de provoquer des blessures.
3 Veillez toujours à retirer la lame avant de verser le contenu du bol.
4 Ne mettez jamais les mains dans le bol du robot ou dans le récipient du mixeur quand ils sont branchés.
5 Eteignez et débranchez l'appareil : avant l'assemblage ou le retrait d'accessoires, après chaque utilisation, avant le nettoyage
6 N'utilisez jamais vos doigts pour pousser la nourriture dans le tube d'alimentation. Utilisez toujours le poussoir fourni.
7 Avant de retirer le couvercle du bol ou le mixeur/moulin du bloc-moteur : éteignez l'appareil, assurez-vous que les accessoires / lames sont complètement arrêtés, faites attention à ne pas dévisser le pichet du mixeur ou le moulin et à les désolidariser ainsi de l'unité porte-lames.
8 Laissez tous les liquides refroidir à température ambiante avant de les passer au mixeur.
9 Ne vous servez pas du couvercle pour arrêter ou allumer le robot ; utilisez toujours le sélecteur de vitesse Marche / Arrêt.
10 Veillez à ne pas forcer le mécanisme de verrouillage, l'appareil serait alors endommagé et pourrait provoquer des blessures.
11 Les mains et les ustensiles doivent etre tenus éloignés des lames ou des disques en mouvement au cours du fonctionnement, couper les aliments hors du robot, pour éviter le risque de blessure aux personnes, ou d'endommager l'appareil. Utiliser une raclette lorsque c'est nècessaire et que l'appareil ne fonctionne pas.
12 Les lames sont coupantes. Manipuler avec précaution
13 Pour éviter le risque de blessures, ne jamais mettre les lames coupantes ou les disques sur la base sans mettre le bol à sa place ou le bac bien verrouillé
14 S'assurer que le couvercle est bien verrouillé avant de faire fonctionner le robot .
15 N'utilisez jamais un accessoire non autorisé.
16 Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance quand il est en marche.
17 N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : voir la rubrique « service après-vente ».
18 Ne mouillez jamais l'unité moteur, le cordon d'alimentaiton ou la prise.
19 Ne laissez pas le cordon d'alimentation dépasser du bord d'une table, du plan de travail ou être en contact avec des surfaces chaudes.
20 N'utilisez jamais votre robot pour une utilisation que autre l'usage domestique auquel il est destiné.
21 Ne pas dépasser les capacités maximales indiquées.
22 Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l'expérience nécessaires, à moins qu'elles n'aient été formées et encadrées pour l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
23 Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil
24 N'employez l'appareil que dans un but domestique prévu. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l'appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.
25 Une mauvaise utilisation de votre robot/mixeur peut provoquer des blessures.
26 Eviter de toucher les parties en mouvement.
27. Afin d'éviter tout risque de secousse électrique, ne pas immerger le Robot dans de l'eau ou d'autres liquides.
28. Débrancher l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé, avant d'assembler ou d'enlever des pièces, ainsi qu'avant le nettoyage.
29. N'utiliser aucun appareil ayant un cordon ou une prise endommagé/e, après tout dysfonctionnement, endommagement ou chute de l'appareil. Remettre l'appareil au service agréé le plus proche pour un contrôle, une réparation ou un ajustement électrique ou mécanique.
30. L'utilisation d'accessoires non recommandés ou non vendus par le fabricant peut causer un incendie, une secousse électrique ou des blessures.
31. À ne pas utiliser dehors.
32. Ne pas essayer de forcer le mécanisme de verrouillage du couvercle.

CONSERVEZ CE MODE D'EMPLOI

ÉVITEZ D'UTILISER LE RADIATEUR EN PLEIN AIR

INSTRUCTIONS SPÉCIALES POUR LE CORDON ÉLECTRIQUE

Le cordon électrique est court pour réduire les risques d'entortillement et de trébuchement associés à un cordon électrique plus long. Une allonge peut être utilisée et est disponible, si on s'en sert avec soin. En cas d'utilisation d' une allonge, sa puissance électrique doit être au moins aussi grande que celle de l'appareil. L'allonge doit être disposée afin qu'il ne pende pas du comptoir ou de la table là où il pourrait être tiré par des enfants ou faire trébucher quelqu'un par accident. La puissance électrique de la cafetière est inscrite sur le panneau inférieur de l'appareil. Si l'appareil est du type avec mise à la terre, l'allonge doit avoir aussi une fiche à trios pôles. Cet appareil possède une fiche polarisée. (Une branche est plus large que l'autre). À titre de sécurité, cette fiche ne peut être insérée que d'une seule façon dans une prise murale. N'essayez en aucun cas d'en modifier les branches.

Avant le branchement

- Assurez-vous que le voltage est identique à celui indiqué sous votre appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique, et au règlement 1935/2004 de la CE du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

Avant la première utilisation

1 Otez tous les emballages y compris le cache lame en plastique du couteau. Manipulez avec précautions les lames car elles sont extrêmement coupantes. Ces emballages doivent être jetés, ils sont uniquement destinés à protéger la lame durant le processus de fabrication et de transport.
2 Lavez les différents éléments : voir la rubrique « Nettoyage »
3 Enroulez l'excès de cordon d'alimentation au dos de l'appareil.

Pour l'achat d'accessoires veuillez visiter le site www.delonghi.com ou appeler le service après-vente indiqué sur la page de la garantie

ROBOT

PRINCIPAL

A unité moteur
B manche amovible
C bol
D couvercle
E tube d'alimentation
F poussoirs
G systèmes de verrouillage de sécurité
H enrouleur
I réglage de la vitesse et voyant de marche/arrêt fonction de balance

MIXEUR

N bouchon
O couvercle
P bol

FONCTION PESAGE

J bouton on/zero (marche/zéro)
K affichage
L bouton kg/lb (kg/livre)
M plateau de pesage

ACCESSOIRES

20 lame tranchante
21 pétrin
22 double batteur métallique
23 disque pour lamelles épaisses/râpeuse (épais)
24 disque pour lamelles fines/râpeuse (fin))
25 disque à découper en fines lamelles (style Julienne)
26 disque grattoir (optional)
27 presse-agrumes à récipient (optional)
28 centrifugeuse (optional)
29 mini-bol (optional)
30 espace de rangement des accessoires

UTILISATION DU ROBOT

1 Fixez l'axe d'entraînement amovible sur le bloc moteur 1 .
2 Mettez le bol en place. Orientez la poignée vers l'arrière et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche en position 2.
3 Ajoutez un accessoire sur le manche du robot.
- Fixez toujours le bol et l'accessoire sur l'appareil avant d'y ajouter les ingrédients.
4 Fixez le couvercle sur le bol 3 - le haut du manche doit se trouver au centre du couvercle.
Tourner le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la butée (3)
- N'utilisez pas le couvercle pour faire fonctionner le robot ; utilisez toujours le sélecteur de vitesse Marche / Arrêt.
5 Branchez l'appareil et le voyant de mise en marche s'allume. Mettez sous tension et sélectionnez la vitesse.
- Si le couvercle n'est pas fixé correctement, le robot ne fonctionnera pas.
- Utilisez le bouton de mélange intermittent Pulse (P). Pour un fonctionnement prolongé de cette commande, laissez en position P.
6 Procédez de façon inverse pour retirer le couvercle, les accessoires et le bol.
- Eteignez toujours l'appareil avant de retirer le couvercle.

Important

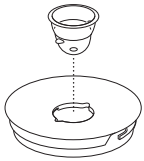
- Votre robot n'est pas conçu pour concasser ou moudre des grains de café ou transformer du sucre cristallisé en sucre en poudre.
- Si vous ajoutez de l'essence d'amandes ou un parfum aux préparations, évitez le contact avec le plastique car il risquerait d'être tâché définitivement.

Sélection de la vitesse selon la fonction requise

OUTIL/ACCESSOIRE	FONCTION	VITESSE	CAPACITÉ MAXIMALE
Lame tranchante	Mélange pour préparations de gâteaux Pâte – mélange de la matière grasse avec la farine Ajout de l'eau à la pâte Emincer/mixer/pâtes	Min – Max 5 – Max 1 – 5 Max	1,5 kg poids total 340 g farine 600g viande
Batteur	Blancs d'oeufs Oeuf et sucre pour gâteaux de Savoie sans matière grasse Crème	Max Max 5 – Max	6 blancs d'oeufs 500 mls/2 tasses
Pétrin	Mélange à base de levure	Max	500g
Disques – éminceur/râpeuse/fin es lamelles	Aliments durs – carottes, fromages à pâtes dures Aliments plus mous – concombres, tomates	5 – Max Min – 5	1.8kg/12 tasses
Mixeur	Toutes les fonctions	Max	1,5 litres 2pts 12fl.oz
Disque grattoir	Parmesan, pommes de terre pour les boulettes de pomme de terre	Max	1.8kg/12 tasses
Presse-agrumes (option)	Agrumes	1	
Mini-bol et lame tranchante (option)	Toutes les fonctions	Max	200g/8oz
Centrifugeuse	Fruits et légumes	Max	Noisettes: 100g/3.5 oz Grains de café: 90g/3.2 oz

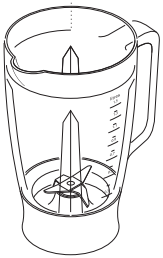
UTILISATION DU MIXEUR

1 Mettez les ingrédients dans le bol.
2 Enfoncez le bouchon sur le couvercle puis tournez.
3 Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre pour l'installer fermement sur le bol.
4 Placez le mixeur pour préparations liquides sur le bloc moteur puis tournez pour verrouiller **4** .
5 Sélectionnez une vitesse ou utilisez le bouton de réglage Pulse.



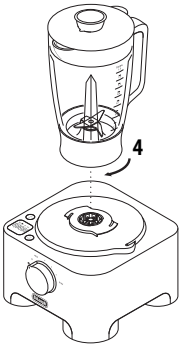
Important

- Laissez tous les liquides refroidir à température ambiante avant de les passer au mixeur.
- Pour protéger votre appareil dans la durée, procédez par séquences de 60 secondes maximum. Arrêtez l'appareil dès que vous obtenez la consistance requise.
- Ne pas insérer d'épices car elles risqueraient d'endommager le plastique
- L'appareil ne se mettra pas en marche si le mixeur n'est pas installé correctement.
- Ne pas insérer d'ingrédients secs dans le mixeur avant de le mettre en marche. Si nécessaire, coupez-les en morceaux, enlevez le bouchon de remplissage, puis une fois que l'appareil est en marche, introduisez-les un par un.
- Ne pas utiliser le mixeur pour préparations liquides comme espace de stockage. Il doit être vide avant et après utilisation.
  Ne jamais mixer plus de 1,5 litres – moins pour les liquides épais comme les milk-shakes.



Conseils

- Lorsque vous faites une mayonnaise, mettez tous les ingrédients à l'exception de l'huile dans le mixeur pour préparations liquides. Une fois l'appareil en marche, versez l'huile dans le conduit de remplissage.
- Raclez les mélanges épais des parois, par ex. les pâtes ou les sauces épaisses pour hors-d'oeuvre. Si le mélange est trop épais, ajoutez du liquide.
- Pour piler de la glace, utilisez le bouton de mélange intermittent Pulse (P).

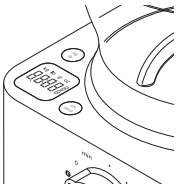


FONCTION DE BALANCE

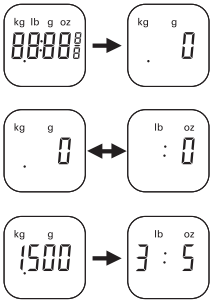
- Votre robot est équipé d'une fonction de balance intégrée qui permet de peser les ingrédients directement dans le bol ou dans le pichet du mixeur.
- La capacité maximale de pesage est de 3Kg. Cette valeur correspond au poids total de tous les ingrédients ajouté à celui du bol ou du pichet.

UTILISATION DE LA FONCTION DE BALANCE

1 Installez toujours l'axe d'entraînement, le bol et le pichet de l'accessoire ou du mixeur sur le bloc d'alimentation avant d'ajouter des ingrédients.
2 Branchez l'appareil – l'affichage reste vierge.
3 Appuyez une fois sur le bouton ON/ZERO et l'affichage s'allume.
4 Appuyez sur le bouton (kg/lb) pour sélectionner un affichage en grammes ou en onces.
  L'affichage indique kg/g par défaut lorsqu'il est allumé pour la première fois.
  - L'appareil pèse avec une approximation de 2 g et l'utilisation de cuillères à café/à soupe est recommandée pour peser de petites quantités.



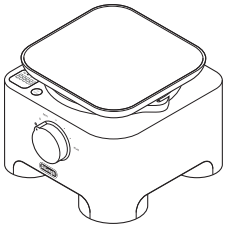
5 Assurez-vous que l'affichage indique '0'. Dans le cas contraire, remettez-le à zéro en appuyant sur le bouton ON/ZERO. Pesez ensuite les ingrédients nécessaires directement dans le bol ou dans le pichet. Une fois que le poids a été affiché, appuyez sur le bouton ON/ZERO pour revenir à l'affichage '0'. Ajoutez les ingrédients suivants et leur poids s'affiche. Répétez l'opération jusqu'à ce que tous les ingrédients aient été pesés.
  - Si l'affichage n'est pas réinitialisé et que les ingrédients ou le bol/accessoire/ couvercle sont retirés, [- - - -] s'affiche pour indiquer une mesure négative. Pour réinitialiser l'affichage, appuyez une fois sur le bouton ON/ZERO.



6 Installez le couvercle et sélectionnez une vitesse pour faire fonctionner le robot.
  - Pendant le fonctionnement, l'affichage indique [- - - -] jusqu'à ce que la commande de vitesse soit

remise en position arrêt.
- Après le processus de mixage, le dernier poids s'affiche sur l'écran lorsque la commande de vitesse est remise en position arrêt. Remarque: Le poids du couvercle sera inclus si l'affichage n'est pas réinitialisé avant d'allumer l'appareil.
- Le poids de tout ingrédient supplémentaire, ajouté par le tube d'alimentation alors que le robot fonctionne, ne sera pas indiqué sur l'affichage.

-M- PLATEAU DE PESAGE



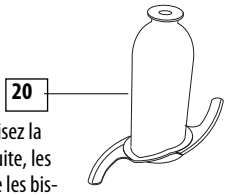
Un plateau de pesage amovible est fourni pour vous permettre de peser des ingrédients sans utiliser le bol ou le mixeur. Pour l'utiliser, placez le plateau sur le bloc d'alimentation et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller. Ensuite, suivez les étapes 2 à 5 de la section « utilisation de la fonction de pesage ». Pour le retirer, tournez le plateau dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et soulevez-le.

Extinction automatique
- L'affichage s'éteint automatiquement si le même poids est indiqué pendant 5 minutes.
- Vous pouvez éteindre l'écran d'affichage manuellement en appuyant sur le bouton ON/ZERO (marche/zéro) et en le maintenant enfoncé pendant quelques secondes.

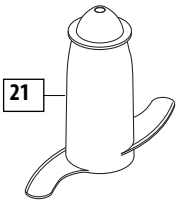
Important
- Ne surchargez pas l'appareil en dépassant la capacité maximale de 3 kg.
- Ne soumettez pas le bloc d'alimentation à une force excessive, cela pourrait endommager le capteur de la balance.
- Placez toujours le robot sur une surface plane et sèche avant de peser des ingrédients.
- Ne déplacez pas le bloc d'alimentation pendant l'utilisation de la fonction de balance.

UTILISATION DES ACCESSOIRES

20 LAME COUTEAU/ 21 PÉTRINL



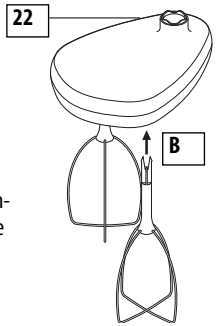
Cette lame est l'accessoire le plus polyvalent.
La texture que vous obtenez est déterminée par la durée de mixage.
Pour les textures plus granuleuses, utilisez le mode de fonctionnement par impulsion (pulse). Utilisez la lame couteau pour la préparation de gâteau et de pâtes à tarte, pour hâcher la viande fraîche et cuite, les légumes, les noisettes, les pâtes, les pâtes à tartiner salées, pour mixer les potages et aussi réduire les biscuits et le pain en miettes. Elle peut également servir pour la préparation de pétrin lorsque l'accessoire mixeur n'est pas fourni. Utilisez l'accessoire mixeur pour la préparation de pétrin.



Conseils
lame couteau
- Coupez les aliments, tels que la viande, le pain et les légumes en cubes de 2 cm avant la préparation.
- Les biscuits doivent être coupés en morceaux et introduits dans le tube d'alimentation pendant que le moteur est en marche.
- Pour la préparation de pâte à tarte, utilisez la matière grasse directement du réfrigérateur et oupez-la en cubes de 2cm.
- Prenez garde à ne pas mélanger trop longtemps.
- Disposez les ingrédients secs dans le bol et versez le liquide dans le tube d'alimentation pendant que le moteur est en marche. Mélangez jusqu'à ce que le tout forme une pâte et soit lisse d'apparence et élastique au toucher (cela prend 60 à 90 secondes).
- Pétrissez la pâte à la main uniquement. Il est déconseillé de pétrir dans le bol car cela peut entraîner une certaine instabilité du robot.

22 FOUET À DEUX BATTEURS

Utilisez cet accessoire pour les mélanges légers uniquement, tels que les blancs d'oeufs, la crème, le lait condensé non sucré et pour le mélange d'oeufs et de sucre pour les gâteaux mousseline légers. Les préparations plus lourdes, avec matière grasse et levure, risquent d'endommager l'accessoire.



UTILISATION DU FOUET

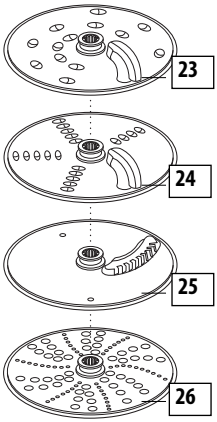
1 Fixez le manche et le bol sur l'unité moteur.
2 Introduisez fermement chaque batteur dans la tête du fouet **B.**
3 Mettez le fouet en place en le faisant délicatement tourner jusqu'à ce qu'il s'enclenche sur le manche.
4 Ajoutez les ingrédients.
5 Mettez le couvercle - assurez-vous que l'extrémité du manche est correctement positionnée au centre du couvercle. Tournez le couvercle dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au verrouillage dans la poignée du robot.

Important

- Le batteur ne convient pas aux préparations de gâteaux ni aux mélanges de matière grasse et de sucre, qui risqueraient d'endommager le batteur. Toujours utiliser la lame tranchante pour faire vos gâteaux.

Conseils

- Pour de meilleurs résultats, utilisez des oeufs à température ambiante.
- Assurez-vous que le bol et les fouets sont propres et exempts de graisse avant de battre la préparation.



DISQUES ÉMINCEUR / RÂPE

Disque éminceur / râpe réversible - épais **23**, fin **24**.

Utilisez la râpe pour les fromages, carottes, pommes de terre et aliments de texture similaire. Utilisez l'éminceur pour les fromages, carottes, pommes de terre, choux, concombres,courgettes, betteraves et ognions.

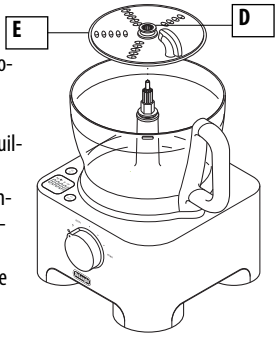
Disque frites fines (style Julienne) **25** (optional)

Utilisez ce disque pour couper : les pommes de terre pour l'obtention de frites (style Julienne) ; les ingrédients fermes pour salades, garnitures, ragoûts et sautés (par exemple, carottes, rutabaga, courgettes, concombre). disque râpe **26** (optional). Ce disque râpe le Parmesan et les pommes de terre pour la préparation de boulettes

SÉCURITÉ

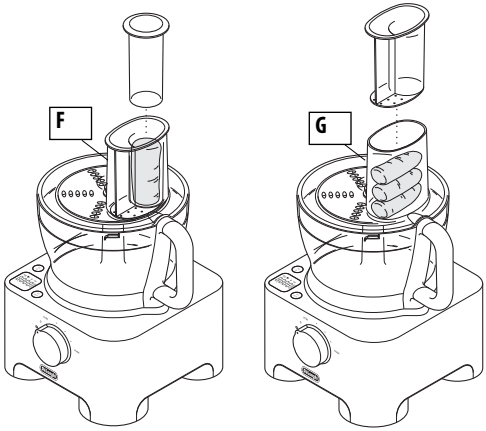
- Ne retirez jamais le couvercle tant que les disques de coupe ne sont pas complètement arrêtés.
- Manipulez les disques de coupe avec précaution - ils sont extrêmement tranchants.

UTILISATION DES DISQUES DE COUPE



1 Fixez le manche et le bol sur l'unité moteur.
2 Tout en le maintenant par sa poignée centrale **D**, placez le disque sur le manche, face appropriée vers le Haut **E**.
3 Fixez le couvercle.
S'assurer que le manche est bien centré dans le couvercle et que le couvercle est bien verrouillé dans la poignée.
4 Choisissez la taille de tube d'alimentation à utiliser. Le poussoir comprend un tube d'alimentation plus petit pour les ingrédients individuels ou plus fins. Pour utiliser le petit tube d'alimentation - introduisez tout d'abord le grand poussoir dans le tube d'alimentation. Pour utiliser le petit tube d'alimentation - introduisez tout d'abord le grand poussoir dans le tube d'alimentation. Pour utiliser le grand tube d'alimentation- utilisez conjointement.
5 Introduisez les aliments dans le tube.

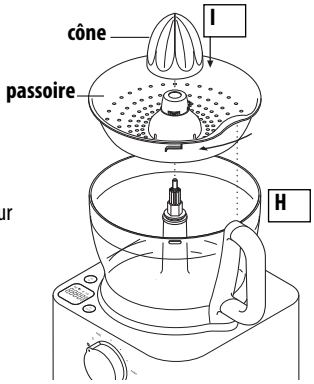
6 Allumez l'appareil et exercez à l'aide du poussoir une pression régulière - n'introduisez jamais vos doigts à l'intérieur du tube 'alimentation.



Conseils
- Utilisez des ingrédients frais
- Ne coupez pas les aliments en trop petits morceaux. Remplissez presque complètement le grand tube d'alimentation pour empêcher les aliments de glisser sur les côtés pendant que le robot fonctionne. Utilisez alternativement le petit tube d'alimentation.
- Lorsque vous utilisez le disque frites, placez les aliments en position verticale.
- Les aliments placés à la verticale **F** sont émincés ou rapés plus menus que ceux placés à l'horizontale **G**.
- Vous remarquerez toujours une petite quantité de résidus sur la lame ou dans le bol lorsque vous cesserez d'utiliser un disque de coupe.

27 PRESSE-AGRUMES

Le presse-agrumes sert à extraire le jus des agrumes (par exemple, les oranges, les citrons, les citrons verts et les pamplemousses).
- cône
- passoire

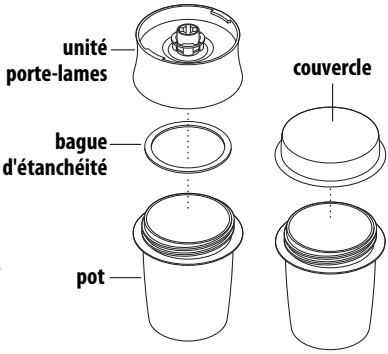


UTILISATION DU PRESSE-AGRUME

1 Fixez le manche et le bol sur l'unité moteur.
2 Fixez la passoire dans le bol - assurez-vous de verrouiller la poignée de la passoire sur celle du bol **H**.
3 Fixez le cône sur le manche jusqu'à ce qu'il descende à fond **I**.
4 Coupez le fruit en deux. Mettez l'appareil en marche et pressez le fruit sur le cône.
- Si la passoire n'est pas correctement verrouillée, le presse-agrumes ne fonctionnera pas.

28 MOULIN

Utilisez le moulin afin de moudre les herbes aromatiques, noix et grains de café.
- unité porte-lames
- bague d'étanchéité
- pot
- couvercle

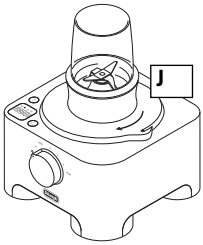


SÉCURITÉ

- N'installez jamais l'unité porte-lames sur votre appareil sans avoir installé le bocal.
- Ne dévissez jamais le bocal tant que le moulin est fixé à l'appareil.
- Ne touchez pas les lames tranchantes. Conservez l'unité porte-lames hors de porte des enfants.
- Ne retirez jamais le moulin tant que les lames ne sont pas complètement à l'arrêt.

Important
- Pour assure rune longue vie à votre robot, ne jamais l'utiliser pendant plus de 15 secondes à la fois. Eteindre aussitôt que vous avez obtenu la consistence désirée.
- Ne pas insérer d'épices sinon ells risqueraient d'endommager le plastique.
- L'appareil ne se remettra pas en marche si le robot n'est pas installé correctement.
- N'utiliser que pour des ingredients secs.

UTILISATION DE VOTRE MOULIN



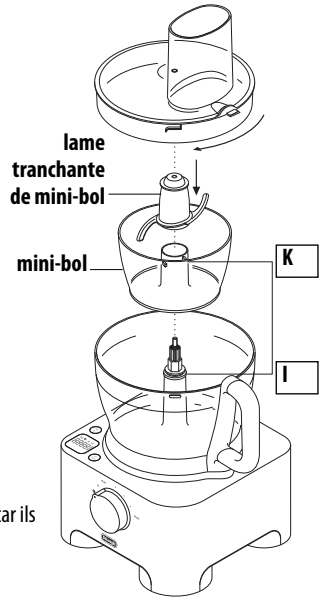
1 Mettez vos ingrédients dans le bocal. Ne le remplissez pas à plus de la moitié.
2 Adaptez la bague d'étanchéité dans l'unité porte-lames avec la bague poussée et verrouillée autour du cecle interne de l'unité porte- lames.
3 Retournez l'unité porte-lames. Abaissez-la dans le bocal, lames vers le bas.
4 Vissez l'unité porte-lames sur le bocal jusqu'à ce qu'elle soit correctement vissée et fixée.
5 Placez le récipient à émulsionner sur le bloc moteur puis tournez pour verrouiller **J**.
6 Mettez en marche à vitesse maximum ou utilisez la commande par impulsion.
7 Après avoir moulu les ingrédients, vous pouvez remplacer l'unité porte-lames par le couvercle.
- Le couvercle n'est pas hermétique. Conserver le produit en surplus dans un conteneur à l'abri de l'air pour conserver sa fraicheur.

Conseils
- Il est préférable de moudre les herbes aromatiques une fois nettoyées et sèches.

29 MINI-BOL

Utilisez le mini-bol pour broyer les aromates et pour mixer les petites quantités d'ingrédients, par ex. viande, oignon, noix, mayonnaise, légumes, purées, sauces et aliments pour bébés.
- lame tranchante de mini-bol
- mini-bol

UTILISATION DU MINI-BOL (OPTIONAL)



1 Positionnez l'arbre de transmission et le bol sur le bloc moteur.
2 Fixez le mini-bol en vous assurant que les rainures situées sur l'intérieur du conduit du mini-bol sont alignées avec les fentes du conduit principal **I**.
3 Placez la lame tranchante sur l'arbre de transmission **K**.
4 Ajoutez les ingrédients.
5 Mettez le couvercle en vous assurant que le manche est correctement centre et que le couvercle est verrouillé par la poignée puis mettre en marche.

Sécurité
- Ne jamais enlever le couvercle tant que la lame n'est pas totalement à l'arrêt.
- La lame est très tranchante, elle doit toujours être manipulée avec précaution.

Important
- Ne pas insérer d'épices car elles risqueraient d'endommager le plastique.
- Ne pas insérer d'aliments durs comme les grains de café, les glaçons ou le chocolat, car ils risqueraient d'endommager la lame.

Astuces
- Les aromates se broient plus facilement s'ils sont lavés et secs.
- Toujours ajouter un peu de liquide pour mélanger les ingrédients cuits des aliments pour bébés.
- Coupez les aliments comme le pain, la viande, les légumes, en cubes de 1-2 cm avant de les introduire dans le robot.
- Lorsque vous faites une mayonnaise, ajoutez l'huile dans le conduit d'alimentation.

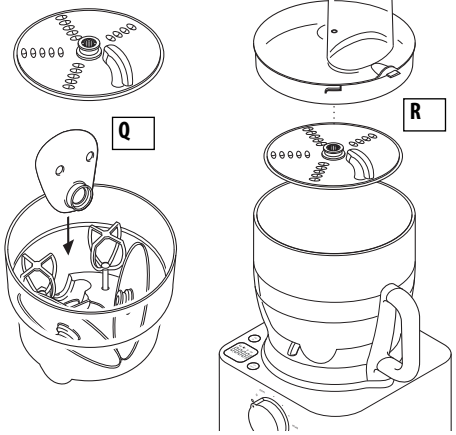
N.B. la puissance nominale maximale se base sur l'accessoire sur moulin.

30 ESPACE DE RANGEMENT DES ACCESSOIRES

Votre robot multifonction est fourni avec un espace de rangement des accessoires qui se place dans le bol.

UTILISATION DE L'ESPACE DE RANGEMENT

1 Introduisez d'abord la lame tranchante dans le bol.
2 Puis insérez le batteur, les disques, dans l'espace de rangement **Q**.
3 Placez l'espace de rangement sur la lame tranchante et positionnez le couvercle à cheminée du robot par-dessus **R**.

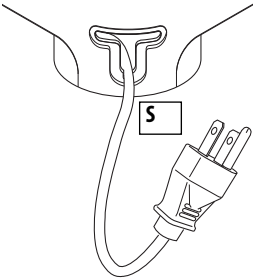


NETTOYAGE

- Arrêtez et débrancher l'appareil avant de le nettoyer.
- Manipulez les lames et les disques de coupe avec précaution - ils sont extrêmement tranchants.
- Certains aliments décolorent le plastique. Ce phénomène est parfaitement normal. Cela n'endommage pas le plastique et n'altère pas le goût des aliments. Frottez-le à l'aide d'un chiffon imbibé d'huile végétale pour faire disparaître la décoloration.

Unité moteur

- Essuyez avec un chiffon humide, puis séchez. Assurez-vous que la zone de verrouillage est exempte de résidus alimentaires.
- Entourez le cordon d'alimentation autour de l'enrouleur qui se trouve à l'arrière de l'appareil **S**.



Mixeur/moulin

1 Videz le pichet/bocal avant de le dévisser de l'unité porte-lames.
2 Lavez le pichet/bocal à la main.
3 Enlevez et lavez les joints et les rondelles.
4 Ne touchez pas les lames tranchantes avec les doigts - brossez-les à l'aide d'eau chaude savonneuse, puis rincez-les entièrement sous le robinet. N'immergez pas le support de lame dans l'eau.
5 Retournez-le pour le faire sécher.
6 Allumer l'appareil.

Fouet à deux batteurs

- Détachez les batteurs de la tête du fouet en tirant dessus délicatement. Lavez-les avec de l'eau savonneuse tiède.
- Nettoyez la tête du fouet à l'aide d'un chiffon humide, puis séchez.
  N'immergez pas la tête du fouet dans l'eau.

Autres éléments

- Lavez à la main et séchez soigneusement.
- Vous pouvez aussi les placer dans le bac supérieur du lave-vaisselle.
  Nous conseillons dans ce cas un programme à basse température.

SERVICE APRÈS-VENTE

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par DE' LONGHI ou par un réparateur agréé DE' LONGHI.
- Si vous rencontrez un problème avec le fonctionnement du robot, veuillez consulter le guide de résolution des pannes avant de téléphoner au service d'assistance.

Si vous avez besoin d'aide concernant:
- l'utilisation de votre appareil
- l'entretien ou les réparations
- Contacter le service d'assistance après-vente indiqué sur la page de la garantie.

EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT

Problème	Cause	Solution
Le robot ne fonctionne pas	Le voyant indicateur d'alimentation ne s'allume pas. Le bol n'est pas fixé correctement. Le couvercle n'est pas fixé correctement.	Vérifiez que le robot est branché. Vérifiez que le bol est fixé correctement, la poignée sur la droite. Vérifiez que le couvercle est fixé et verrouillé correctement avec la poignée. Le robot ne pourra pas fonctionner si le bol et le couvercle ne sont pas fixés correctement. Si aucune des solutions susmentionnées ne règle le problème, vérifiez votre disjoncteur ou les fusibles de votre installation électrique.
Le robot s'arrête en cours de fonctionnement	Les capacités ou charges maximales sont dépassées. Le couvercle est déverrouillé.	Vérifiez les capacités maximales indiquées dans la section « utilisation de votre robot ». Vérifiez que le couvercle est verrouillé.
Mauvaise performance des outils/accessoires	Se reporter au paragraphe « astuces » de la section « utilisation des accessoires ».	Vérifiez que les accessoires sont assemblés correctement.
Fonction de balance L'affichage indique [- - - -] en permanence	La quantité d'ingrédients pesés est trop faible.	Utilisez des cuillères à café et à soupe pour peser les petites quantités.
Le poids indiqué a été modifié	Le bloc d'alimentation a été déplacé pendant le fonctionnement.	Ne pas déplacer l'unité pendant son usage Mettre le display à zero avant de peser de nouveaux ingrédients.

Garantie limitée

Cette garantie s'applique à tous les appareils ménagers de marques De'Longhi ou Kenwood.

Qu'est-ce qui est couvert par la garantie?
Nous garantissons que chaque appareil est exempt de vices de matériaux et de fabrication. Notre obligation, dans le cadre de cette garantie, est limitée à la réparation, à notre usine ou dans un centre de réparation agréé, de toutes les pièces défectueuses ou leurs composants. En cas de remplacement ou retour d'un produit, il doit être retourné tout port payé. Le modèle réparé ou de remplacement sera retourné aux frais de la société.
Cette garantie ne s'applique que dans les cas où l'appareil est utilisé conformément aux instructions de l'usine qui l'accompagnent et sur un circuit électrique à courant alternatif (c.a.).

Combien de temps dure la garantie?
Cette garantie dure une (1) année à partir de la date d'achat indiquée sur votre reçu et s'applique uniquement à l'acheteur initial pour l'utilisation.

Qu'est ce qui n'est pas couvert par cette garantie?
Cette garantie ne couvre ni les défauts ou dégâts résultant de réparations ou altérations apportées à l'appareil en dehors de notre usine ou des centres de réparation agréés ni les appareils qui ont été soumis à un mauvais traitement, une mauvaise utilisation, une négligence ou des accidents. En outre, les dommages-intérêts directs ou indirects résultant de l'utilisation de ce produit ou de la rupture d'un contrat ou du non-respect de cette garantie ne sont pas recouvrables dans le cadre de cette garantie. Certains états ou provinces n'autorisent pas l'exclusion ou la limitation des dommages-intérêts directs ou indirects. Par conséquent, la limitation ci-dessus peut ne pas s'appliquer à vous.

Comment faire réparer l'appareil?
Si des réparations s'avèrent nécessaires, consultez les informations ci-dessous:

Résidents des États-Unis: Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 1-800-322-3848 ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com

Résidents du Canada: Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 1-888-335-6644 ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com

Résidents du Mexique: Veuillez appeler notre ligne d'assistance sans frais au 01-800-711-8805 ou connectez-vous à notre site Web à www.delonghi.com

La garantie ci-dessus remplace toutes les autres garanties et représentations explicites. Toutes les garanties implicites sont limitées à la période de garantie applicable établie ci-dessus. Cette limitation ne s'applique pas si vous concluez un contrat d'extension de garantie avec De'Longhi. Certains états ou provinces n'autorisent pas les limitations sur la durée des garanties implicites. Par conséquent, les exclusions ci-dessus peuvent ne pas s'appliquer à vous. De'Longhi n'autorise aucune personne ni société à assumer des responsabilités en association avec la vente ou l'utilisation de ses appareils.

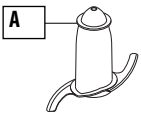
Comment s'appliquent les lois du pay ou de la province?
Cette garantie vous donne des droits juridiques précis et vous pouvez également avoir d'autres droits qui peuvent varier d'un pay à un autre ou d'une province à une autre.

ES

ADVERTENCIA DE SEGURIDAD

Cuando use aparatos eléctricos, las precauciones básicas de seguridad siempre se deben respetar para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica y/o lesiones personales. Lea atentamente todas las instrucciones.

1 Las cuchillas y los discos metálicos poseen una gran capacidad de corte, manipúlelos con precaución. Siempre sostenga la hoja del cuchillo por el borde de agarre **A** en la parte superior, lejos del filo, tanto para la manipulación como para la limpieza



2 No levante ni desplace el robot sujetándolo por el asa, ya se podría romper y provocar un inccidente.
3 Quite siempre la cuchilla antes de verter el contenido desde el recipiente mezclador.
4 Mantener las manos y utensilios fuera de el recipiente mezclador del robot y de el recipiente mezclador de la licuadora mientras el aparato esté conectado a la red eléctrica.
5 Apague y desenchufe el aparato: antes de montar o extraer las piezas, después del uso, antes de la limpieza.
6 No introducir nunca los dedos en el tubo de alimentación para hacer bajar los alimentos. Usar siempre la herramienta correspondiente para la introducción de los alimentos.
7 Antes de retirar el recipiente mezclador del recipiente o mezclador/molinillo de la unidad eléctrica: apague el aparato, espere a que el accesorio o la cuchilla se detengan por completo, tener cuidado de desenroscar el recipiente mezclador de la licuadora o del molinillo de la unidad de la cuchilla.
8 Permitir que todos los líquidos que se enfríen a temperatura ambiente antes de colocarlos en la licuadora.
9 No usar la tapa para el funcionamiento del robot, siempre se debe conectar el recipiente y cerrar la tapa cuando la unidad está apagada y usar el control on/off para encender la máquina.
10 Si el mecanismo de bloqueo es sometido a una fuerza excesiva, la máquina podría resultar dañada y causar lesiones.
11 Mantenga las manos y utensilios lejos de las cuchillas o los discos, mientras se elaboran los alimentos; fuera de la cuchilla de corte mientras se cortan los alimentos; y fuera del recipiente mientras mezclan, para reducir el riesgo de lesiones graves a personas o daños en el aparato. Se pueden usar un cuchillo, pero sólo cuando el aparato no está funcionando.
12 Las cuchillas están afiladas. Manejar con cuidado.
13 Para reducir el riesgo de lesiones, no colocar nunca la cuchilla de corte o discos o montajes de cuchillas de corte en la base sin solocar en primer lugar el recipiente mezclador en el lugar apropiado y bien fijada.
14 Asegurarse de que la tapa está fijada correctamente antes de iniciar las operaciones
15 No utilizar accesorios no autorizados.
16 No deje el aparato en marcha sin vigilancia.
17 No usar la máquina si está averiada. Para una revisión o reparación: consultar "servicio".
18 Nunca deje que la unidad de alimentación, el cable o el enchufe se mojen.
19 No deje el cable eléctrico colgando del borde de una mesa ni en contacto con superficies calientes.
20 Nunca realice un uso indebido de su robot de alimentos, sólo para el uso doméstico.
21 No sobrepasar las capacidades máximas establecidad.
22 El aparato no debe ser utilizado por niños ni por adultos que tengan discapacidades físicas, sensoriales o mentales, o que carezcan de la experiencia y los conocimientos necesarios, a menos que sean vigilados o instruidos atentamente por otra persona que se haga responsable de su seguridad.
23 Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
24 La De'Longhi no se asume ninguna responsabilidad en caso de que el aparato se emplee de modo inadecuado o no conforme a las presentes instrucciones.
25 El uso incorrecto del robot/licuadora puede causar accidentes.
26 Evitar el contacto con partes móviles.
27. Para estar protegido contra el riesgo de descarga eléctrica, no introduzca el procesador de alimentos en el agua u otro líquido.
28. Desconecte el tomacorriente cuando no utilice el procesador, antes de colocarle o quitarle partes y antes de limpiarlo.
29. No ponga en funcionamiento ningún electrodoméstico que tenga el cable o enchufe dañado, que funcione mal, se haya caído o esté dañado. Devuelva el electrodoméstico al centro de servicios más cercano para que lo examinen, reparen o le realicen ajustes eléctricos o mecánicos.
30. El uso de accesorios no recomendados ni vendidos por el fabricante pueden provocar incendios, descargas eléctricas o lesiones.
31. No utilice el electrodoméstico al aire libre.
32. No intente desactivar el mecanismo de interbloqueo de la cubierta.

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA EXCLUSIVO USO DOMÉSTICO

INSTRUCCIONES DEL CABLE CORTO

Se suministra un cable de alimentación corto para reducir los riesgos como enrriedos, tropiezos que produce un cable más largo.

Se pueden suministrar cables de alimentación desmontables disponibles para ser utilizados si se presta atención a su uso. Si se usa un cable de alimentación largo desmontable o un cable de extensión la clasificación eléctrica marcada en el cable de extensión debe ser al menos tan grande como la clasificación eléctrica del aparato, y el cable más largo debe ser colocado de manera que se no quede sobre el mostrador o mesa donde los niños no puedan tirarlo o tropezarse con él sin querer.

La clasificación eléctrica del aparato aparece en la parte inferior de la unidad. Si la toma es de tierra, el cable de extensión debe ser un tipo de cable de tierra de 3 hilos. Este aparato tiene un enchufe polarizado. Una cuchilla más ancha que la otra. Para reducir el riesgo de descarga eléctrica este enchufe encajará en un toma de corriente polarizada en una única dirección. Si el enchufe no encaja, comuníquese con un electricista cualificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

Antes de enchufarlo

- Asegúrese de que su suministro de electricidad es la misma que la mostrada en la parte inferior de la máquina

Antes del primer uso

1 Retire todos los envases incluida las protecciones de plástico de las cuchillas. Tenga cuidado, ya que las cuchillas están muy afiladas. Estas protecciones deben ser eliminadas ya que están hechas para proteger la cuchilla durante la fabricación y transporte.
2 Lavar todas las partes, ver: “limpieza”
3 Colocar el exceso del cable en la parte trasera de la máquina.

Para adquirir accesorios opcionales por favor, visite www.delonghi.com o llame al centro de servicio al cliente que aparece en la página de la garantía.

ROBOT

A unidad de alimentación
B eje de impulsión desmontable
C recipiente mezclador
D tapa
E tubo de alimentación
F empujador
G juntas de seguridad
H almacenamiento del cable
I control de velocidad con alimentación eléctrica

FUNCIÓN DE PESAJE

J tecla de encendido/cero (on/zero)
K pantalla
L botón kg/libras
M bascula de plato

LICUADORAN

N tapón de la tapa
O tapa
P recipiente mezclador

ACCESORIOS

20 cuchilla cortante
21 herramienta de amasado
22 batidor doble con varillas de metal
23 disco para rebanar/rallar grueso
24 disco para rebanar/rallar fino
25 disco para cortar a la “juliana” (opcional)
26 disco para rallar (opcional)
27 exprimidor para cítricos (opcional)
28 picadora (opcional)
29 recipiente mezclador pequeño (opcional)
30 almacenamiento accesorios

PARA USAR EL ROBOT

1 Montaje del eje extraíble en la toma eléctrica (1).
2 Coloque el recipiente mezclador. Ponga el recipiente con el asa hacia atrás y gírelo en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje (2).
3 Coloque el accesorio deseado sobre el eje de rotación.
- Montar siempre el recipiente mezclador y el accesorio en el aparato antes de introducir los ingredientes.
4 Colocar la tapa en la parte superior del vaso de modo que el centro coincida con el extremo superior del eje de rotación. Gire la tapa hacia la derecha para bloquear el interruptor de seguridad en la tapa en el asa del robot de cocina (3).
- No utilice la tapa para hacer funcionar el aparato, enciéndalo y apáguelo siempre con el interruptor.
5 Encienda la unidad con la toma de corriente, se enciende el piloto de alimentación eléctrica.
Encienda el aparato y seleccione una velocidad.
- El aparato no funciona si el recipiente mezclador y la tapa no están girados hasta el tope.
- Para accionar el aparato a impulsos, utilice la posición de intermitencia (P). La función de intermitencia permanece activada hasta que el selector se cambia de posición.
6 Proceda en orden contrario para quitar la tapa, los accesorios y el recipiente mezclador.
- Apague siempre el aparato antes de quitar la tapa.

Importante

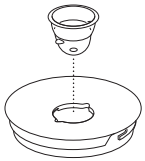
- Este aparato no está indicado para moler granos de café ni para hacer azúcar glas a partir de azúcar granulado.
- Cuando agregue extractos de sabores u otros aromatizantes, evitar el contacto con el plástico ya que puede dejar manchas permanentes.

Selección de la velocidad adecuada para cada función

COMPONENTE/ACCESORIO	FUNCIÓN	VELOCIDAD	CAPACIDADES MÁXIMAS
Cuchilla cortante	Masa quebrada Hojaldre – mezclar mantequilla y harina Agregar agua para unir los ingredientes de la masa Picar, hacer purés y patés Sopas – comenzar a velocidad moderada y aumentar gradualmente hasta el máximo	Mín – Máx 5 – Máx 1 – 5 Máx Mín –Máx	1.5Kg/3libras Total Wt 340g/12oz peso harina 600g/1lb 6oz carne 1 litros/4 tazas
Licuadora	Claras de huevo Huevo y azucar Crema	Máx Máx 5 – Máx	6 claras de huevo 500 ml/ 2 tazas
Herramienta de amasado	Masas con levadura	Máx.	500g
Discos – rebanar/ rallar/ picar	Alimentos consistentes como zanahorias o quesos de pasta dura. Alimentos más blandos como pepinos o tomates.	5 – Máx. Mín – 5	1.8kg/12 tazas
Licuadora	Funcionamiento completo	Máx.	1.5 litros/2pts 12 harina.oz
Disco de rallado (opcional)	Queso parmesano, Patatas para ñoquis o albóndigas de patata.	Máx.	1.8kg/12 tazas
Esprimidor de cítricos (opcional)	Frutas cítricas	1	
Mini recipiente & cuchilla (opcional)	Funcionamiento completo	Máx.	200g/8oz
Molinillo (opcional)	Hierbas, grados de café o nueces	Máx.	nueces: 100g/3.5 oz granos de café: 90g/3.2 oz

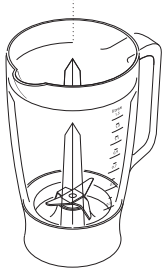
PARA USAR LA LICUADORA

1 Introduzca los ingredientes en la jarra.
2 Ponga el tapón de llenado en la tapadera y después gírelo.
3 Gire la tapadera en el sentido de las agujas del reloj para fijarla a la jarra.
4 Ponga la licuadora en la unidad de potencia y gírela para fijarla **4**.
5 Seleccione una velocidad o use el botón pulse.



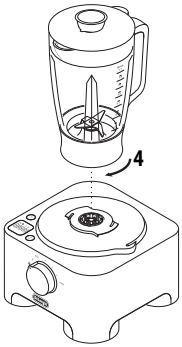
Importante

- Antes de verter líquidos en la licuadora, déjelos enfriar a temperatura ambiente.
- Para prolongar la duración de la licuadora, no la haga funcionar nunca durante más de 60 segundos seguidos. Apáguela en cuanto obtenga la consistencia deseada.
- No la utilice para moler especias, ya que podrían dañarse las superficies de plástico.
- El aparato no funciona si la licuadora no está montada correctamente.
- No vierta ingredientes secos en la licuadora antes de ponerla en marcha. Si es necesario, córtelos en trozos, quite el tapón y, con el aparato en marcha, introdúzcalos de uno en uno.
- No utilice la licuadora como recipiente para guardar alimentos. Manténgala siempre vacía antes y después del uso.
- No batir nunca más de 1 1/2 litros (50 oz) de alimentos por vez, menos aún en el caso de líquidos que formen espuma, como los batidos de leche.



Consejos

- Para hacer mayonesa, introduzca en la licuadora todos los ingredientes menos el aceite. Ponga el aparato en marcha, quitar la tapa y vaya incorporando el aceite a través del tapón.
- En el caso de mezclas espesas, como patés o cremas, puede ser necesario rascar las paredes del robot para separar dichas masas. Si el compuesto no se bate fácilmente, añada líquido.
- Para triturar hielo, utilice el funcionamiento intermitente.

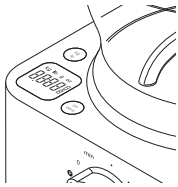


FUNCIÓN DE PESAJE

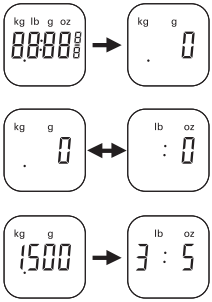
- El robot posee una función de báscula incorporada que permite pesar los ingredientes directamente en el recipiente mezclador o en el vaso de la licuadora.
- La capacidad máxima de la báscula es de 3 kg. Éste es el peso total de los ingredientes y del recipiente mezclador o del vaso.

PARA USAR LA FUNCIÓN DE LA BÁSCULA

1 Coloque siempre el eje, el recipiente mezclador y el accesorio, o el vaso de la licuadora, sobre la toma eléctrica antes de incorporar cualquier ingrediente.
2 Enchufe el aparato – la pantalla debe permanecer en negro.
3 Pulse una vez la tecla de encendido/cero (ON/ZERO) – la pantalla se activa.
4 Pulse la tecla (kg/libras) para seleccionar gramos u onzas. Al encendido, la pantalla indica kg/g.
- La báscula pesa con incrementos de 2 g. Para pesar cantidades pequeñas, se aconseja incorporar los ingredientes con una cucharilla o cuchara.

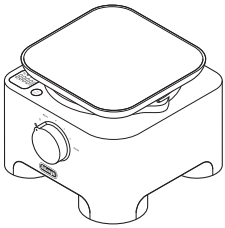


5 Controle que la pantalla indique '0'; si no es así, pulse la tecla (ON/ZERO). En estas condiciones ya pueden pesar los ingredientes, echándolos directamente en el recipiente mezclador o en el vaso. Cuando aparezca el peso, pulse la tecla ON/ZERO para que la pantalla vuelva a '0'. Según vaya añadiendo los demás ingredientes, la pantalla indicará el peso de cada uno. Continúe hasta haber pesado todos los ingredientes. Si la pantalla no se ha puesto a cero y se retiran los ingredientes, el recipiente, el accesorio o la tapa, aparece la indicación [- - - -], que representa un peso negativo. Para poner la báscula a cero, pulse una sola vez la tecla ON/ZERO.



6 Coloque la tapa y seleccione una velocidad para accionar el aparato.
- Durante el funcionamiento, la pantalla permanece en blanco [- - - -] hasta que el selector de velocidad se sitúa en la posición de apagado.
- Una vez terminada la elaboración, y tras haber puesto el selector en la posición de apagado, la pantalla indica el peso final. Nota: Para evitar que se incluya el peso de la tapa, ponga la báscula a cero antes de encender el aparato.
- La pantalla no muestra el peso de los ingredientes que se añaden con el robot en marcha.

-M- BÁSCULA DE PLATO



Para pesar los ingredientes sin utilizar recipientes, se suministra una báscula de plato extraíble.
Para utilizar la báscula, apóyela en la toma eléctrica y gírela en el sentido de las agujas del reloj hasta que se encaje.
Siga los pasos 2 a 5 del apartado Uso de la báscula.
Para desmontar la báscula de plato, gírela en el sentido opuesto al de las agujas del reloj y levántela.

Apagado automático

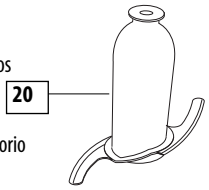
- La pantalla se apaga automáticamente tras indicar el mismo peso durante 5 minutos consecutivos.
- La pantalla se puede apagar manualmente, apretando y manteniendo presionada la tecla ON/ZERO durante unos segundos.

Importante

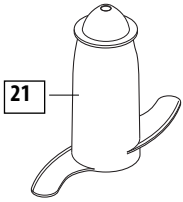
- No supere la capacidad máxima de la báscula, que es de 3 kg/ 6.6 libras.
- No aplique demasiada fuerza sobre la toma eléctrica, porque se podría dañar el sensor de la báscula.
- Antes de pesar los ingredientes, apoye el robot en una superficie seca y horizontal.
- No desplace la toma eléctrica mientras se estén pesando los ingredientes.

USO DE LOS ACCESORIOS

20 CUCHILLA CORTANTE/ 21 HERRAMIENTA PARA AMASAR



La cuchilla cortante es la herrameinta más versátil de los accesorios.
La consistencia final de los preparados depende del tiempo de procesamiento. Para obtener mezclas menos homogéneas, emplee el funcionamiento intermitente. Utilice la cuchilla cortante para preparar bizcochos y dulces, picar carne (cruda o cocida), verduras o nueces, preparar budines o cremas y triturar galletas y pan. Empléela también para preparar masas con levadura de panadería si su aparato no dispone del accesorio amasador. Utilice el accesorio amasador para masas con levadura de panadería.

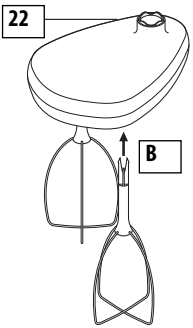


Consejos

Cuchilla cortante/ herramienta de amasado

- Corte los alimentos, como carne, pan o verduras, en cubos de 2cm/¾ antes de procesarlos.
- Trocee las galletas y échelas por el tubo de alimentación con el aparato en marcha.
- Para preparar bizcochos, utilice mantequilla muy fría y cortada en cubos de 2cm/¾.
- No se exceda en el tiempo de procesamiento.
- Introduzca los ingredientes secos en el recipiente mezclador y añada el líquido a través del tubo de alimentación con el aparato en marcha. Procese durante 60 - 90 segundos hasta obtener una bola de masa homogénea y elástica.
- Efectúe el segundo amasado exclusivamente a mano. Se recomienda no volver a amasar en el recipiente ya que puede provocar que el robot se vuelva inestable.

22 BATIDOR DE VARILLAS



Utilícelo sólo para alimentos líquidos o semilíquidos, como claras de huevo, nata o leche evaporada, y para montar huevos con azúcar en la preparación de bizcochos sin materias grasas. Los productos más consistentes, como la harina y la mantequilla, dañan el batidor.

USO DEL BATIDOR DE VARILLAS

1 Montar el eje de rotación y el recipiente mezclador en la toma eléctrica.
2 Inserte y bloquee las varillas, una a una, en el cabezal de rotación **B**.
3 Ajustar la batidora con cuidado girar hasta el eje de impulsión en la parte inferior del batidor casi se toca el fondo del recipiente.
4 Incorpore los ingredientes.
5 Coloque la tapa de modo que el centro coincida con el extremo superior del eje de rotación. Gire la tapa hacia la derecha para bloquear el interruptor de seguridad en la tapa en el mango del robot (3).
6 Encienda el aparato.

Importante

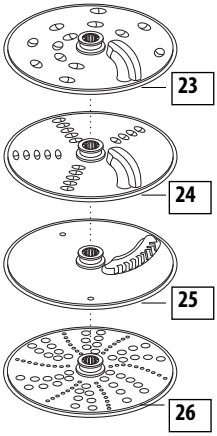
- El batidor de varillas no es adecuado para preparar bizcochos en una sola operación ni para batir mantequilla y azúcar; la consistencia de estas preparaciones hace que el dispositivo se dañe. Para preparar bizcochos, utilice siempre la cuchilla cortante.

Consejos

- Para obtener mejores resultados, los huevos deben estar a temperatura ambiente.
- Antes de comenzar la preparación, asegúrese de que el recipiente mezclador y las varillas estén limpios y sin trazas de mantequilla u otras materias grasas.

DISCOS PARA REBANAR Y RALLAR

discos reversibles para rebanar y rallar grueso **23**, y fino **24**.
Lado de rallar: para queso, zanahorias, patatas y alimentos de consistencia similar. Lado de rebanar: para queso, zanahorias, patatas, coles, pepinos, calabacines, remolachas o cebollas.
(Juliana) disco de corte fino **25** (opcional).
Para cortar patatas paja e ingredientes sólidos para ensaladas, guarniciones, salsas y frituras (zanahorias, calabacines, pepinos).
Disco de rallado **26** (opcional). Ralla queso parmesano y patatas para ñoquis o albóndigas de patatas.

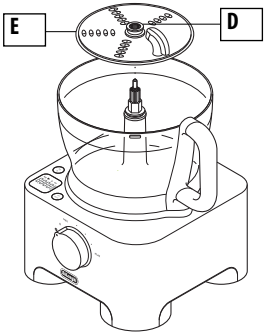


SEGURIDAD

- Antes de quitar la tapa, cerciórese de que el disco se haya detenido por completo.
- Maneje los discos con precaución, ya que están muy afilados.

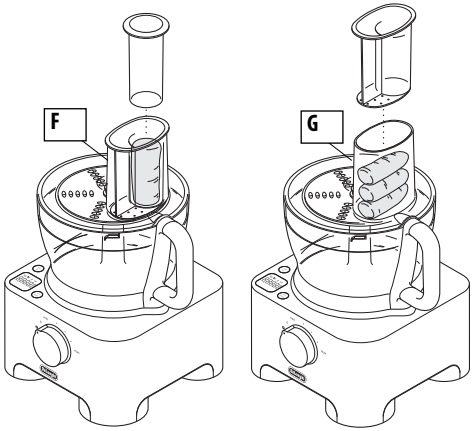
PARA USAR LOS DISCOS

1 Monte el eje de rotación y el recipiente mezclador en la toma eléctrica.
2 Sujete el disco por la parte central **D**, y colóquelo en el eje con la cara de trabajo hacia arriba **E**.
3 Coloque la tapa asegurándose de que la unidad de eje está centrada en la tapa y la tapa está cerrada en el asa.
4 Elija el tubo de alimentación del tamaño adecuado.
El empujador es también un tubo de entrada más pequeño, que sirve para introducir alimentos más delgados o en menor cantidad.
Para disponer de una entrada más pequeña, inserte el empujador grande en el tubo de alimentación.
Para utilizar el tubo de alimentación grande, use los dos empujadores juntos.
5 Introduzca los alimentos en el tubo de alimentación.
6 Encienda el aparato y ejerza una presión uniforme con el empujador- nunca colocar los dedos en el tubo de alimentación.

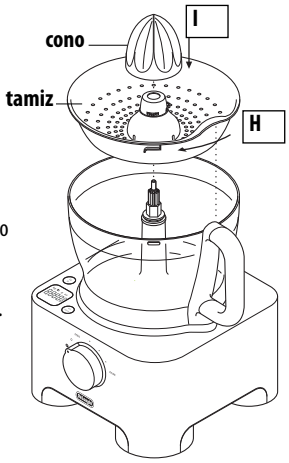


Consejos

- Utilice ingredientes frescos.
- No corte los ingredientes en trozos demasiado pequeños. Llene el tubo grande casi hasta el borde. De este modo evitará que los trozos se inclinen durante el procesamiento. Como alternativa, utilice el tubo pequeño.
- Cuando emplee el disco para cortar en juliana, ponga los ingredientes en posición horizontal **G**. Los ingredientes que se introducen en posición vertical **F** quedan en piezas más cortas que si se colocan en posición horizontal **G**.
- Una vez acabados los ingredientes, siempre queda algún resto sobre el disco o en el recipiente mezclador.



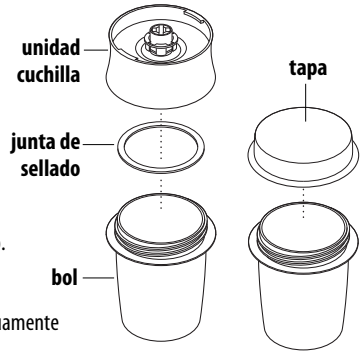
27 EXPRIMIDOR DE CÍTRICOS (OPCIONAL)



El exprimidor permite obtener zumo de cítricos (naranjas, limones y pomelos).
- cono
- tamiz

PARA USAR EL EXPRIMIDOR
1 Monte el eje de rotación y el recipiente mezclador en la toma eléctrica.
2 Coloque el filtro del exprimidor en el recipiente mezclador, de forma que el asa del filtro quede bloqueada justo sobre el asa del recipiente **H**.
3 Aplique el cono en el eje de rotación y gírelo hasta que se encaje **I**.
4 Corte los frutos por la mitad. Encienda la máquina y presione las mitades sobre el cono.
- El exprimidor no funciona si el filtro no está correctamente bloqueado.

28 MOLINILLO (OPCIONAL)

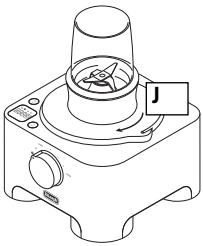


Utilice el molinillo para moler hierbas, frutos secos y café en granos.
- unidad cuchilla
- junta de sellado
- bol
- tapa

SEGURIDAD
- No instale el conjunto cuchilla en el aparato sin el vaso montado.
- No desenrosque el vaso cuando el molinillo aún está montado en el aparato.
- No toque la cuchilla. No deje el conjunto cuchilla al alcance de los niños.
- No desmonte el molinillo hasta que la cuchilla se haya detenido por completo.

Importante
- Para garantizar una larga duración del molinillo, no lo haga funcionar continuamente durante más de 30 segundos.
- Apáguelo en cuanto los alimentos tengan la consistencia deseada.
- No muela especias, ya que pueden dañar el plástico.
- El aparato no funciona si el molinillo no está bien insertado.
- Utilice exclusivamente ingredientes secos.

PARA USAR EL MOLINILLO



1 Ponga los ingredientes en el vaso, llenándolo como máximo hasta la mitad.
2 Asegúrese de que el anillo de sellado está correctamente instalado en la unidad de la hoja, con el anillo
para ser empujados y encerrados en el círculo interior de la unidad de la cuchilla.
3 Invierta el conjunto cuchilla.
Colóquelo cabeza abajo sobre el vaso.
4 Enrosque el conjunto cuchilla en el vaso hasta el tope.
5 Invierta el molinillo, móntelo en la toma eléctrica y gírelo hasta que se encaje **J**.
6 Seleccione la velocidad máxima o el funcionamiento intermitente.
7 Una vez molidos los ingredientes, el conjunto cuchilla se puede sustituir por la tapa.
- Recuerde que la tapa no es hermética.

Consejos
- Las hierbas se pican mejor si están limpias y secas.

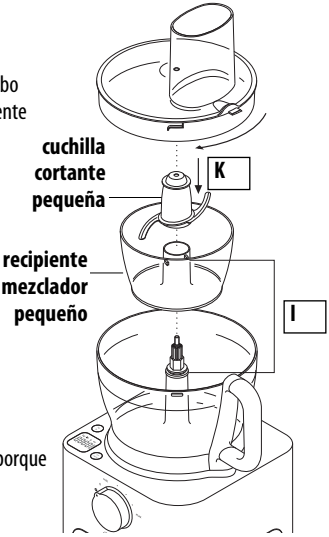
29 RECIPIENTE MEZCLADOR PEQUEÑO (OPCIONAL)

Utilice el recipiente pequeño para picar hierbas aromáticas o procesar cantidades menores de carne, cebolla, nueces, mayonesa, verduras, puré, salsas y papillas para bebés.

- cuchilla cortante pequeña
- recipiente mezclador pequeño

PARA USAR EL RECIPIENTE MEZCLADOR PEQUEÑO

1 Monte el eje de rotación y el recipiente mezclador grande en la toma eléctrica.
2 Coloque dentro el recipiente mezclador pequeño, de manera que los salientes del tubo central del recipiente pequeño se encajen en las muescas del tubo central del recipiente grande **I**.
3 Monte la cuchilla pequeña en el eje de rotación **K**.
4 Vierta los ingredientes
5 Ajustar la tapa asegurando el eje de impulsión está centrado en la tapa y la tapa está cerrada en el mango y encender.



Seguridad
- No quite la tapa hasta que la cuchilla se haya detenido por completo.
- La cuchilla está muy afilada y se debe manipular con extrema precaución.

Importante
- No procese especias, porque podrían estropear las superficies de plástico.
- No procese sustancias muy duras, como granos de café, cubos de hielo o chocolate, porque se podría dañar la cuchilla.

Consejos
- Las hierbas se pican mejor si están limpias y secas.
- Incorpore siempre un poco de líquido cuando triture alimentos cocidos para hacer papillas infantiles.
- Antes de procesar alimentos como carne, pan o verduras, córtelos en cubos de 1-2 cm ($^1/_2$ – $^3/_4$).
- Para hacer mayonesa, vierta el aceite por el tubo de alimentación.

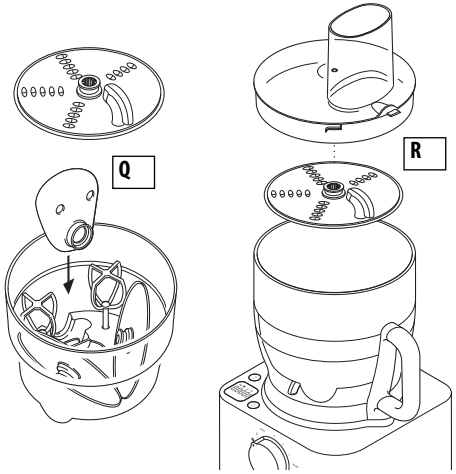
Nota: La potencia máxima se basa en los accesorios del molinillo.

30 ALMACENAMIENTO DE LOS ACCESORIOS

Un carrito para el almacenamiento de los accesorios está posicionado dentro el recipiente.

PARA USAR EL PORTA-ACCESORIOS

1 Coloque la cuchilla en el recipiente mezclador.
2 Introduzca en el portaccesorios el batidor, los discos y la tapa de contención **Q**.
3 Coloque el portaccesorios sobre la cuchilla y cierre con la tapa del aparato **R**.

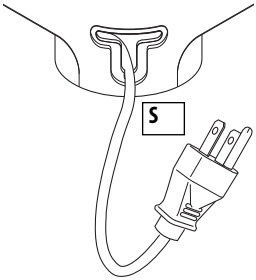


MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Antes de efectuar la limpieza, apague el aparato y desconéctelo de la red eléctrica.
- Maneje las cuchillas y los discos con mucho cuidado porque son cortantes.
- Algunos alimentos pueden decolorar el plástico. Se trata de un hecho normal, que no deteriora el plástico ni modifica el sabor de los alimentos.
  Para uniformar el color, frote con un paño mojado en aceite vegetal.

Toma eléctrica

- Límpiela con un paño húmedo y séquela. Controle que no queden residuos de alimentos, en la zona del mecanismo de bloqueo.
- Enrolle el tramo de cable excedente e introdúzcalo en el alojamiento situado en la parte posterior del aparato **S**.



Licuadora y molinillo

1 Desmonte el accesorio de la máquina y desenrosque el vaso del conjunto cuchilla.
2 Lave el vaso a mano.
3 Desmonte y lave las juntas.
4 Lave la cuchilla con una esponja mojada en agua jabonosa y aclárela abundantemente bajo el grifo, sin tocar los filos.
  No sumerja el conjunto cuchilla en agua.
5 Déjela secar cabeza abajo.

Batidor doble de varillas

- Tire suavemente de las varillas hasta desprenderlas.
  Lávelas en agua templada con jabón.
- Limpie el cabezal de accionamiento con un paño húmedo y séquelo.
  No sumerja el cabezal de accionamiento en agua.

Todos los demás componentes

- Lávelos a mano y aclárelos.
- También se pueden lavar en la cesta superior del lavavajillas.
  Utilice un programa corto a baja temperatura.

MANTENIMIENTO Y ASISTENCIA TÉCNICA

- Si el cable se daña, por razones de seguridad debe ser sustituido sólo por el fabricante o por un técnico de De'Longhi autorizado para hacer reparaciones.
- En caso de anomalías de funcionamiento, antes de llamar a la asistencia, se ruega consultar la Guía de localización y solución de problemas.

Para solicitar asistencia por motivos relacionados con:

- Uso del aparato o
- Mantenimiento o reparaciones
- Comuníquese con el servicio al cliente en el teléfono aparece en la página de la garantía.

Guía de localización y solución de problemas

Problema	Causa	Solución
El aparato no funciona	Ausencia de corriente/piloto de alimentación apagado. El recipiente mezclador no está bloqueado. La tapa no esté bloqueada correctamente.	Controle que el aparato esté conectado a la alimentación eléctrica. Gire el recipiente mezclador hasta que se encaje, con el asa a la derecha. Compruebe que la tapa está correctamente instalada en el lugar. Si las medidas indicadas no resuelven el problema, controle el fusible/interruptor principal de la instalación eléctrica de la vivienda.
El aparato se para de improviso durante el funcionamiento.	Recipiente mezclador demasiado lleno, se ha superado la capacidad máxima La tapa no está bloqueada.	Controle las cantidades máximas indicadas en el apartado “Uso del robot”. Bloquee la tapa correctamente.
Los accesorios no dan buenos resultados.	Vea las instrucciones en el correspondiente apartado Uso de…	Controle que el accesorio esté bien montado.
función de pesaje La pantalla queda en blanco con la indicación [----].	La cantidad pesada es demasiado pequeña.	Para cantidades muy pequeñas, utilice una cucharilla o una cuchara como medida.
El peso indicado en la pantalla se modifica.	La toma eléctrica se ha desplazado durante el funcionamiento.	No mueva el aparato durante el uso. Ponga la pantalla a cero antes de pesar los próximos ingredientes.

Garantía limitada

Esta garantía cubre todos los productos con las marcas De'Longhi o Kenwood.

Alcance de la garantía
Cada artefacto tiene garantía por defectos de materiales y de fabricación. Bajo los términos de esta garantía limitada, nuestra obligación se limita a la reparación de partes o componentes (a excepción de partes dañadas durante el transporte) en nuestra fábrica o en un centro autorizado de servicio. Al devolver un producto para cambio o reparación, todos los costos de envío deben ser pagados por el propietario del mismo. El modelo reparado o de sustitución será devuelto con los gastos de envío pagados por la compañía.
Esta garantía es válida únicamente si el artefacto se utiliza de acuerdo con las instrucciones del fabricante (incluidas con el artefacto) y alimentada eléctricamente con corriente alterna (CA).

Duración de la garantía
Esta garantía es válida por un (1) año a partir de la fecha de compra que figura en el recibo o factura de venta de la unidad, y sólo el comprador original tiene derecho a hacer uso de la garantía.

Exclusiones de la garantía
La garantía no cubre defectos ni daños que fueran consecuencia de reparaciones o modificaciones efectuadas al artefacto por personal ajeno a nuestra fábrica o a centros autorizados de servicio, ni cubre fallas o daños causados por maltrato, uso indebido, negligencia o accidentes. Esta garantía tampoco reconocerá reclamos efectuados por perjuicios directos ni indirectos emergentes del uso del producto, ni perjuicios o daños resultantes del uso del producto en incumplimiento de los términos y condiciones que hacen válida la garantía. En algunos estados no se permiten exclusiones ni limitaciones de los perjuicios reconocidos por una garantía, por lo cual las limitaciones mencionadas podrían ser no válidas en su caso particular.

Obtención de servicios de garantía
Si las reparaciones son necesarias, vea la información de contacto que aparece a continuación:

Residentes de los Estados Unidos: Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 1-800-322-3848 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com

Residentes de Canadá: Por favor contactar a nuestra línea telefónica gratuita, al 1-888-335-6644 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com

Residentes de México: Por favor contactar 01-800-711-88-05 o ingrese a nuestro sitio en el Internet www.delonghi.com

La garantía explicada anteriormente se ofrece en reemplazo de cualquier otra garantía, sea expresa u ofrecida de cualquier otra manera, y toda garantía implícita del producto estará limitada al período de duración mencionado anteriormente. Esta limitación queda anulada y es reemplazada por otros términos si el usuario decide obtener una garantía prolongada de De'Longhi. En algunos estados/paises no se permiten limitaciones del período de garantía implícita, por lo cual las limitaciones mencionadas anteriormente podrían no ser válidas en su caso particular. De'Longhi no autoriza a ninguna otra persona ni compañía a ofrecer ningún tipo de garantía ni responsabilidad con respecto al uso o a los términos de venta de sus artefactos.

Leyes del país
Esta garantía le confiere derechos establecidos por ley, pero usted también podría tener otros derechos que varían de un estado/país a otro.

Printed in China

19772/03.2012

De' Longhi Appliances
via Seitz, 47
31100 - Treviso - Italia
www.delonghi.com